## Raclette-Pfännchen mit Pilzen und Balsamico-Zwiebeln





Zubereitungszeit 10min





## Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, braun	150 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Öl	1 EL
Zucker	
Balsamicoessig, dunkel	2 EL
Salz	
Raclette-Käse, Kräuter	4 Scheiben

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Pfanne, Küchenpapier

- 1. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Spalten schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
- 2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebelspalten darin ca. 5 Min. farblos anschwitzen. Zwiebel zuckern und mit 2 EL Balsamicoessig ablöschen. Kurz durchschwenken und salzen.
- 3. Raclette-Gerät vorheizen. Pfännchen jeweils mit Pilzen und Balsamico-Zwiebeln belegen. Raclette-Käse darüberlegen und ca. 10 Min. überbacken. Mit Petersilie bestreut servieren.

**Guten Appetit!** 

Info: Die Zutaten ergeben 1 Pfännchen pro Person.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	63 kcal
Kohlenhydrate	5 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	4 g