



Raclette Pfännchen mit Pilzen und Speck

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, braun	150 g
Bacon	50 g
Raclette-Käse	4 Scheiben
Paprika, edelsüß	

Zubereitung

🔪 Küchenutensilien

kleine Pfanne

1. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Bacon in Streifen schneiden.
2. Raclette-Gerät vorheizen. Raclette-Pfännchen mit Pilzen und Bacon belegen. Eine Scheibe Raclette-Käse darüberlegen und ca. 10 Min. goldbraun überbacken.
3. Raclette-Pfännchen mit Paprika gewürzt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	75 kcal		
Kohlenhydrate	0 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	4 g	Fette	6 g