

CAMBOZOLA Raclette Pfännchen mit Tomaten und Pilzen



Zutaten für 12 Pfännchen:

250 g CAMBOZOLA
200 g Champignons
5 Strauchtomaten
10 Stiele Basilikum

Zubereitung:

1. Tomaten waschen, putzen und klein würfeln. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, fein hacken. Tomaten, Champignons und gehackten Basilikum mischen. CAMBOZOLA in kleine Würfel schneiden.
2. Pilz-Tomaten-Mischung in Raclette-Pfännchen verteilen. CAMBOZOLA darüberstreuen und unter dem heißen Raclette-Grill ca. 5 Minuten überbacken. Pfännchen mit restlichem Basilikum garnieren. Zubereitungszeit ca. 20 Minuten.

Pro Pfännchen ca. 410 kJ, 100 kcal. E 4 g, F 9 g, KH 1 g

