

Frühstücksraclette mit CAMBOZOLA

 40 Minuten  4 Portionen

ZUTATEN:

Salziges Pfännchen:

- 100 g CAMBOZOLA
- 3 Eier
- 50 ml Milch
- 1 Zucchini
- 100 g Champignons
- Etwas Olivenöl
- Etwas Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Süßes Pfännchen:

- 100 g CAMBOZOLA
- 125 g Weizenmehl
- 25 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 180 ml Milch
- 1 Ei
- 30 g Butter, geschmolzen
- 50 g Himbeeren
- 50 g Blaubeeren



ZUBEREITUNG:

1. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Ei und Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, beiseite stellen. CAMBOZOLA in kleine Stücke schneiden.
2. Raclette-Grillplatte erhitzen. Die Raclette-Pfännchen leicht einfetten, um ein Ankleben des Omeletts zu verhindern. In jedes Pfännchen eine Portion der geschlagenen Eier geben, gefolgt von Zucchinischeiben, CAMBOZOLA-Stücken und Champignonscheiben. Pfännchen unter den Raclette-Grill stellen, bis das Ei gestockt und der Käse geschmolzen ist. Raclette-Omelette direkt aus den Pfännchen servieren und mit Schnittlauch garnieren.



Frühstücksraclette mit CAMBOZOLA



40 Minuten



4 Portionen

ZUBEREITUNG:

3. Blaubeeren und Himbeeren waschen und trocknen. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermengen. In einer anderen Schüssel Milch, Ei und geschmolzene Butter verrühren. Die trockenen Zutaten zu den feuchten geben und vorsichtig mischen, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Raclette-Grillplatte erhitzen. Die Raclette-Pfännchen leicht einfetten, um ein Ankleben zu verhindern. Eine kleine Menge Teig in jedes Pfännchen gießen, darüber Beeren und CAMBOZOLA legen. Pfännchen unter den Raclette-Grill stellen, bis der Teig goldbraun ist und der Käse geschmolzen ist. Raclette-Omelette direkt aus den Pfännchen servieren.