

## Raclette-Rezept

### Vitelotte Kartoffeln & Nordseekrabben

mit Queller überbacken

#### Zutaten für 4 Pfännchen:

120 g Vitelotte Kartoffeln  
80 g Nordseekrabben  
20 g Queller (frisch von der CITTI SEAFOOD Theke)  
60 g Raclette-Käse  
Etwas Butter  
Pfeffer aus der Mühle  
Granatapfelkerne für die Garnitur

#### Zubereitung:

Vitelotte Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Die Pfannen leicht ausbuttern, den Queller reinlegen und darauf die Kartoffelscheiben platzieren.

Das Krabbenfleisch auf den Kartoffeln verteilen und mit dem Raclette-Käse bedecken. Pfännchen überbacken und mit Pfeffer abschmecken.