

## **Raclette-Rezept**

### **Sylter Auster auf Anisspinat & jungem Gouda**

#### **Zutaten für 4 Pfännchen:**

4 Stück      Sylter Royal Auster  
50 g          frischen Babyspinat  
1 Spritzer    Pernod  
60 g          jungen Gouda  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Garnitur: Kirschtomaten

#### **Zubereitung:**

Den Blattspinat in grobe Streifen schneiden und mit etwas Pernod, Salz und Pfeffer würzen.

Die Auster öffnen und die Schale säubern.

Den Spinat in die Austernschalen verteilen, mit dem geriebenem Gouda bestreuen und im Raclettegerät überbacken. Als Garnitur eine Kirschtomate in die Auster legen.