



Raclette-Rezept

Holländische Austern mit Fenchel

mit Gruyer überbacken

Zutaten für 4 Pfännchen:

4 Stück Holländische Austern

50 g Fenchel

60 g Le Gruyer

1 Spitzer Zitrone

Pfeffer aus der Mühle

Garnitur: Bio-Orangenschale und Queller (frisch von der CITTI SEAFOOD Theke)

Zubereitung:

Den Fenchel in feine Streifen schneiden, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und in die Förmchen verteilen.

Die Austern öffnen und die Schale säubern. Den Fenchel in die Schale geben und die Auster auf den Fenchel legen. Mit geriebenem Käse bedecken und gratinieren.