

Raclette-Rezept

Drillinge Kartoffeln & Flusskrebsfleisch

mit Queller überbacken

Zutaten für 4 Pfännchen:

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

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.
Die Pfannen leicht ausbuttern, den Queller reinlegen und darauf die Kartoffelscheiben platzieren.

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