



# Pfännchen Ananas, Zwiebeln & Ziegenkäse



## Zutaten

### Menge

|               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| 1 handvoll    | Cashew-Kerne, geröstet und gesalzen |
| 1/2 Rolle     | Ziegenkäse                          |
| 1 kleine Dose | Ananasscheiben                      |
| 100 g         | Jackfruit-Stücke im BBQ-Style       |
| 1             | Zwiebel                             |

## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

**schnell**

## Zubereitung

Wenn du beim Raclette auch gerne experimentierfreudig bist, dann ist diese Pfännchen garantiert etwas für dich. Hier bilden eingelegte Ananas-Stücke die Basis im Pfännchen. Auf diesen werden dann die Jackfruit und Ziegenkäse, in Scheiben geschnitten, gelegt. Solange das Pfännchen brät kannst du kleine Zwiebelringe schneiden und diese oben auf dem Raclettegrill legen, bis sie leicht angebräunt sind. Nun toppst du die Zwiebeln auf den zerschmolzenen Ziegenkäse und schon ist dein leckeres Pfännchen fertig. Probiere es mal aus, es geht ganz einfach:

### Step 1:

Zuerst schneidest du die Zwiebel in Scheiben und röstest sie auf dem Raclette-Grill.

### Step 2:

Die Ananas in Stücke schneiden und auf 6 Pfännchen aufteilen. Dann kannst du die Jackfruit darauf verteilen und die Pfännchen unter dem Raclette-Grill für 2 Minuten garen lassen.

### Step 3:

Wenn die Jackfruit etwas warm geworden ist, verteilst du die gegrillten Zwiebeln und ein paar Scheiben vom Ziegenkäse darauf und schiebst die Pfännchen wieder unter den Grill.

### Step 4:

Wenn der Käse etwas Farbe bekommen hat verteilst du zum Schluss noch die Cashew-Kerne und die gegrillten Zwiebeln auf dem Pfännchen.