



Pfännchen mit Pilzen, Würstchen & Mozzarella



Zutaten

Menge

6	getrocknete Tomaten
1	Chilischote
1 Kugel	Mozzarella
3	braune Champignons
12	Mini-Würstchen

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell

Zubereitung

Wenn du auch so ein Fan von Raclette bist wie wir, solltest du unbedingt dieses ausprobieren. Die Basis bilden Champion-Scheiben die dann von kleinen Chilistücken, getrocknete Tomaten und etwas Mozzarella getoppt werden. Auf den kleinen Raclette-Grill legst du währenddessen die kleinen Würstchen, die du etwas mit dem Messer einschneidest. Sobald diese leicht angebraten sind, nimmst du sie runter und legst sie auf dem Pfännchen zerlaufenden Käse. Und schon ist ein herzhaftes leckeres Raclette-Pfännchen fertig, mache es mal nach, so einfach geht's:

Step 1:

Als erstes ritzt du in die oberen Hälften der Mini-Würstchen ein Kreuz hinein. Dann schneidest du die Pilze in Scheiben, die Chili in Ringe und die getrockneten Tomaten in kleine Stücke.

Step 2:

Die Pilze, Tomaten und die Chili auf 6 Pfännchen aufteilen und den Mozzarella in Scheiben darüber legen. Dann kannst du das Pfännchen unter den Raclette-Grill schieben und währenddessen die Würstchen auf den Grill legen.

Step 3:

Wenn der Käse geschmolzen ist, kannst du das Pfännchen herausnehmen und die Mini-Würstchen darauf verteilen.