

Nudel-Pilz-Pfännchen

im Bild unten rechts

Für 4-6 Personen

Vorbereitungszeit: 15 min

Garzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

FÜR DAS PFÄNNCHEN

100 g Mini-Penne

Salz

100 g Pifferlinge

4 Champignons

1 rote Zwiebel

40 g Bacon

1 EL Olivenöl

Pfeffer aus der Mühle

8 Scheiben Raclettekäse

1 \\ Die Pasta in Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. Pifferlinge und Champignons putzen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Bacon in Würfel schneiden. Pilze, Zwiebeln und Bacon mit dem Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die vorbereiteten Zutaten und Käse bereitstellen.

2 \\ Die Pilz-Mischung auf dem Raclette-Grill für ca. 4-5 Minuten anbraten. Nudeln und Pilz-Mischung auf die Raclette-Pfännchen verteilen und mit dem

Käse belegen. Die Pfännchen unter den heißen Grill stellen, bis der Käse geschmolzen ist.





Pizza-Raclette

mit Gemüse und Speck

Für 4-6 Personen

Vorbereitungszeit: 15 min

Garzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

FÜR DAS PFÄNNCHEN

75 g Kirschtomaten

½ grüne Paprika

1 Thymianzweig

1 Zwiebel

250 g Fertig-Pizzateig

150 g Fertig-Pizzasauce

100 g Speckwürfel

100 g Mozzarella, gerieben

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 \ \ Kirschtomaten, Paprika und Thymian waschen. Tomaten in dünne Scheiben und Paprika in Streifen schneiden. Die Thymianblätter abzupfen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Den Pizzateig ausrollen und in ca. 10-12 kleine Rechtecke schneiden, sodass diese in je ein Raclette-Pfännchen passen.

2 \ \ Je ein Teig-Rechteck in ein Pfännchen geben und mit der Gabel mehrmals einstechen. Oben auf das Raclette stellen, damit der Teig von unten