

CAMBOZOLA-Raclette-Pfännchen mit Pumpernickel, getrockneten Aprikosen und Walnüssen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g **CAMBOZOLA**
100 g Pumpernickel
12 St. getrocknete Aprikosen
50 g Walnüsse
Salz, Pfeffer, Zucker



ZUBEREITUNG:

1. Pumpernickel halbieren. Getrocknete Aprikosen in dünne Streifen schneiden. Walnüsse hacken. **CAMBOZOLA** in Scheiben schneiden.
2. Pumpernickel in die Raclette-Pfännchen verteilen. **CAMBOZOLA** darüberlegen und unter dem heißen Raclette-Grill ca. 3-5 Minuten überbacken. Pfännchen mit Aprikosen und Walnüssen garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 25 Minuten

Pro Portion ca. kcal 396, kJ 1656, Eiweiß 22 g, Fett 21 g, Kohlenhydrate 4 g