

Montagnolo-Tomaten-Pilz-Raclette-Pfännchen

ZUTATEN FÜR 12 PFÄNNCHEN:

250 g **Montagnolo**
200 g Champignons
5 Strauchtomaten
10 Stiele Basilikum



ZUBEREITUNG:

1. Tomaten waschen, putzen und klein würfeln. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, fein hacken. Tomaten, Champignons und gehackten Basilikum mischen. Montagnolo in kleine Würfel schneiden.
2. Pilz-Tomaten-Mischung in Raclette-Pfännchen verteilen. Montagnolo darüberstreuen und unter dem heißen Raclette-Grill ca. 5 Minuten überbacken. Pfännchen mit restlichem Basilikum garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 20 Minuten.

Pro Pfännchen ca. 410 kJ, 100 kcal. E 4 g, F 9 g, KH 1 g

© Käserei Champignon by House of Food