



Raclette mit Garnelen

Zeitaufwand: 15 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Argentinische Rotgarnelen »

6 mittelgroße Kartoffeln

1 TL Kümmel

3 Frühlingszwiebeln

6 Scheiben Frühstücksspeck

6 Scheiben Raclettekäse

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Die Garnelen schälen und auf Küchenkrepp trockenlegen.
2. Die Kartoffeln waschen und mit Wasser bedecken. Zusammen mit dem Kümmel garkochen. Abgießen und pellen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Die Speckscheiben halbieren. Die Käsescheiben halbieren.
3. Die Pfännchen dünn mit Olivenöl einpinseln. Die Kartoffeln in 5mm starke Scheiben schneiden und auf die Pfännchen verteilen. Salzen und pfeffern. Mit Bacon, Käse und Garnelen belegen. Für 5-6 Minuten unter dem Raclettegrill überbacken. Salzen, pfeffern und mit den Frühlingszwiebeln bestreuen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!