



## CAMBOZOLA Raclette Pfännchen mit Kartoffeln, Speck und Pflaumen

### Zutaten für 12 Pfännchen:

- 250 g CAMBOZOLA
- 800 g Kartoffeln
- 12 getrocknete Pflaumen
- 12 Scheiben Frühstücksspeck

### Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Inzwischen Pflaumen klein würfeln. Speckscheiben halbieren und auf der Grillplatte des Raclette-Gerätes knusprig auslassen. Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen
2. Kartoffeln etwas auseinanderbrechen. CAMBOZOLA in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln, Pflaumen und Speck in Raclette-Pfännchen verteilen. CAMBOZOLA drüberstreuen und unter dem heißen Raclette-Grill ca. 5 Minuten überbacken.

**Tipp:** Wer keine Pflaumen mag, kann auch getrocknete Soft-Datteln oder Soft – Aprikosen verwenden



Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Pro Pfännchen ca. 920 kJ, 220 kcal. E 5 g, F 16 g, KH 13 g