

RACLETTE MIT BABYSPINAT UND RÄUCHERLACHS



20 Min.



mit Fisch

Zutaten 4 Portionen

400 g	Kartoffeln, gekocht
2 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g)
1 EL	Olivenöl
90 g	Babyspinat
etwas	Salz und Pfeffer
160 g	Räucherlachs in Scheiben
8 Scheiben	Raclette Käse, gehackt
40 g	Granatapfelkerne

Petrella Produkte



Petrella Kräuter



RACLETTE MIT BABYSPINAT UND RÄUCHERLACHS



20 Min.



mit Fisch

So wird's gemacht

1. Gekochte Kartoffeln in Würfel schneiden und mit Petrella Kräuter, Olivenöl und Spinat verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Alles auf die Raclette Pfännchen verteilen, mit Räucherlachsscheiben und Raclette Käse belegen und in den vorgeheizten Raclettegrill stellen.
3. Ca. 6-8 Minuten überbacken lassen und danach mit Granatapfelkernen bestreuen.