



# RACLETTE MIT SHRIMPS UND CHORIZO



20 Min.



mit Fleisch



mit Fisch

## Zutaten 4 Portionen

260 g	Flammkuchenteig aus dem Kühlregal
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
etwas	Pfeffer
120 g	kleine Shrimps
90 g	Chorizo in Würfel geschnitten
70 g	Emmentaler, gerieben
40 g	rote Zwiebel, fein gewürfelt

## Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



# RACLETTE MIT SHRIMPS UND CHORIZO



20 Min.



mit Fleisch



mit Fisch

## So wird's gemacht

1. Flammkuchen in gleichgroße Stücke schneiden (ca. 6x10 cm) und auf die gefetteten Raclette Pfännchen legen, mit Petrella Schnittlauch bestreichen, pfeffern und mit Shrimps und Chorizo belegen und Käse bestreuen.
2. Pfännchen unter dem heißen Raclette-Gerät legen und für 10-12 Minuten überbacken.
3. Nach dem Backen mit Zwiebelwürfel servieren.