

Rezept

# Gemüse-Kümmel-Pfännchen

Ein Rezept von Gemüse-Kümmel-Pfännchen, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Möhren	<b>200 g</b> Knollensellerie
<b>1 Stange</b> Lauch	Salz
<b>2 TL</b> Kümmel	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>600 g</b> Reblochon de Savoie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal, 34 g F, 49 g EW, 17 g KH

## Zubereitung

1. Die Möhren und den Knollensellerie schälen und zuerst längs in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
2. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Darin das Gemüse in 1-2 Min. bissfest garen, dann in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit Kümmel und Paprikapulver mischen. Mit Salz abschmecken. Reblochon in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Jeweils ein wenig Gemüse in die Pfännchen geben und mit etwas Reblochon belegen. Alles im heißen Gerät ca. 6 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.