

Rezept

Raclette-Knoblauchpfännchen

Ein Rezept von Raclette-Knoblauchpfännchen, am 02.07.2026

Zutaten

1 Rispe grüner Pfeffer (ersatzweise 2 EL grüne Pfefferkörner aus dem Glas)

2 große Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

800 g Raclettekäse (in Scheiben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal, 56 g F, 47 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Die Pfefferrispe waschen und die Körner vom Stiel abstreifen (Pfefferkörner aus dem Glas in einem Sieb abspülen). Den Knoblauch schälen. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Pfefferkörner, Knoblauch und Petersilie zusammen sehr fein hacken.

2. Jeweils ein wenig Knoblauch-Pfeffer-Mischung in die Pfännchen geben und mit etwas Raclettekäse belegen. Den Käse im heißen Gerät in 4-5 Min. schmelzen lassen.