

## Hawaii Raclette Pfännchen mit Ananas

### Zutaten für 8 Portionen:

- 8 gekochte Pellkartoffeln
- 1 Dose Ananas (in Stücken)
- 200 g Kochschinken
- 8 Raclette Käse Scheiben
- Currypulver



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 20 Minuten

### Zubereitung:

#### 1. Vorbereitung der Zutaten

Pellkartoffeln kochen. Ananas abgießen und in Schüssel füllen. Kochschinken in Würfel schneiden.

#### 2. Am Raclette-Tisch

Lege ein paar Scheiben Kartoffeln in dein Raclette-Pfännchen. Gib einige Würfel Kochschinken und Ananasstücke darüber. Bestreue das Ganze mit einer Prise Currypulver, Salz und Pfeffer. Streue zum Schluss geriebenen Käse darüber oder lege eine Scheibe Raclettekäse darauf.

#### 3. Hawaii Pfännchen backen und garnieren

Pfännchen ins Raclette-Gerät schieben und so lange überbacken, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist. Wer mag, genießt es mit scharfer Sriracha Sauce oder mit Sambal Oelek

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

