Sauce Hollandaise Raclette Pfännchen

Zutaten für 8 Portionen

- 8 Pellkartoffeln
- 200 g Brokkoli
- 250 ml Sauce Hollandaise
- 8 Raclette Käse Scheiben

nach Belieben:

- Muskat
- Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. *Vorbereitung der Zutaten*

   Pellkartoffeln kochen und auf dem Esstisch bereit stellen. Brokkoli kurz in heißem Wasser garen, damit er bissfest bleibt.
2. *Am Raclette-Tisch*

   Schneide eine Pellkartoffel in Scheiben und lege sie in dein Raclette-Pfännchen. Verteile einige Brokkoliröschen darauf. Übergieße das Ganze mit Sauce Hollandaise und lege eine Scheibe Raclette-Käse darauf.
3. *Sauce Hollandaise Raclette Pfännchen backen und genießen*

   Schiebe das Pfännchen ins Raclette-Gerät und überbacke es, bis der Käse geschmolzen und leicht goldbraun ist. Würze nach Belieben mit geriebener Muskatnuss oder frisch gemahlenem Pfeffer.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.