

CAMBOZOLA-Raclette-Pfännchen mit Pumpernickel, getrockneten Aprikosen und Walnüssen



Zutaten für 4 Raclettepfännchen

250 g CAMBOZOLA
100 g Pumpernickel
12 St. getrocknete Aprikosen
50 g Walnüsse
Salz, Pfeffer, Zucker



Zubereitung:

1. Pumpernickel halbieren. Getrocknete Aprikosen in dünne Streifen schneiden. Walnüsse hacken. CAMBOZOLA in Scheiben schneiden.
2. Pumpernickel in die Raclette-Pfännchen verteilen. CAMBOZOLA darüberlegen und unter dem heißen Raclette-Grill ca. 3-5 Minuten überbacken. Pfännchen mit Aprikosen und Walnüssen garnieren.