



# Raclette-Pfännchen Ideen



MIX DICH  
GLÜCKLICH 

# Herzhafte Pfännchen



Gyros-Pfännchen

## Gyros Pfännchen

gebratenes Gyros-Fleisch  
Paprika  
Zwiebelringe  
Gurkenwürfel  
Tomaten in Scheiben  
> Raclettekäse drüber geben  
> grillen, bis der Käse schön geschmolzen ist  
> auf den Teller geben und Tzatziki drüber geben



Cheeseburger-Pfännchen

## Cheeseburger Pfännchen

Gebratenes Hackfleisch  
Zwiebelringe  
Tomaten in Scheiben  
Gewürzgurken in Scheiben  
Burger-Soße  
  
> Raclettekäse drüber geben  
> grillen, bis der Käse schön geschmolzen ist



Pizza-Pfännchen

## Pizza Pfännchen

Kleine Menge Teig ganz dünn im Pfännchen verteilen,  
dünn Tomatensoße drauf geben.  
Wunschbelag drauf geben.  
  
> Raclettekäse drauf geben.  
> grillen, bis der Käse schön geschmolzen ist  
> mit dem Pfännchen-Schieber überprüfen, ob der Boden durchgebacken ist

**Tipp:** Pizzateig ganz dünn oben auf die Grillfläche legen, zwischendurch wenden = Pizzabrot



## Flammkuchen-Pfännchen



Kleine Menge Teig ganz dünn im Pfännchen verteilen.  
Saure Sahne drauf geben.  
Schinken und Frühlingszwiebeln  
drauf geben.

- > Raclettekäse drauf geben.
- > grillen, bis der Käse schön geschmolzen ist
- > mit dem Pfännchen-Schieber überprüfen, ob der Boden durchgebacken ist



## Kartoffelgratin-Pfännchen



Kartoffeln in Scheiben ins Pfännchen geben.  
2 EL Schmand-Gratin-Soße drauf geben

- > grillen, bis die Soße schön gebräunt ist



## Nudel-Schinken-Auflauf-Pfännchen



Eine kleine Menge Nudeln  
mit 1-2 EL Schmand-Gratin-Soße  
vermischen  
Schinkenwürfel zugeben

- > ins Pfännchen geben
- > grillen, bis die Soße schön gebräunt ist



## Käsespätzle-Zwiebel-Pfännchen



Eine kleine Menge Spätzle  
mit 1-2 EL Schmand-Gratin-Soße  
vermischen

1-2 EL Schmelzzwiebeln zugeben

- > ins Pfännchen geben
- > Raclette-Käse drüber geben
- > grillen, bis der Käse schön  
gebräunt ist



## Feta-Thymian-Honig-Pfännchen



Feta-Käse in das Pfännchen  
krümeln  
mit etwas Honig beträufeln  
etwas Thymian drüber streuen

- > grillen, bis der Feta Farbe  
annimmt

Tipp: auch lecker mit Rosmarin!



## Gnocchi-Pesto-Pfännchen



Gnocchi mit Pesto vermischen

- > ins Pfännchen geben
- > Raclette-Käse drüber geben
- > grillen, bis der Käse schön  
gebräunt ist



### Kritharaki Pfännchen



Nudeln  
Peperoni  
Paprika  
Feta  
mit Ajvar-Frischkäse-Soße  
mischen

- > ins Pfännchen geben
- > grillen, bis der Feta  
angeschmolzen ist



### Paprika-Gemüse-Pfännchen



Gemüse wie Paprika,  
Cocktailtomaten und Zucchini  
o.ä.  
ggf. Feta oder Halloumi  
> mit Ajvar-Frischkäse-Soße  
mischen

- > ins Pfännchen geben
- > mit Raclette-Käse belegen
- > grillen, bis der Käse  
angeschmolzen ist



### Veg-Souflaki-Pfännchen



Gemüse wie rote Zwiebeln,  
Paprika, Cocktailtomaten,  
Zucchini o.ä.  
ggf. Feta oder Halloumi  
> mit Tzatziki vermischen

- > ins Pfännchen geben
- > mit Raclettekäse belegen
- > grillen, bis der Käse gebräunt  
ist



## Spargel-Pfännchen



Kartoffelscheiben und  
Spargelstücke  
Sauce Hollandaise

- > ins Pfännchen geben
- > Raclette-Käse drüber geben
- > grillen, bis der Käse schön gebräunt ist



## Grünes Pfännchen



Grünes Gemüse (Erbsen, Bohnen,  
grüner Spargel, Zucchini-Zoodles  
o.ä.)  
mit 2 EL Schmand-Gratin-Soße  
vermischen

- > ins Pfännchen geben
- > grillen, bis die Soße schön gebräunt ist



## Bärlauch-Gnocchi-Pfännchen



Gnocchi mit Bärlauchpaste

- > ins Pfännchen geben
- > mit Raclette-Käse-Streifen belegen
- > grillen, bis der Käse gebräunt ist



## Bärlauch-Pfannkuchen-Pfännchen



Bärlauch-Pfannkuchen-Teig ins Pfännchen geben

> grillen, bis der Pfannkuchen gestockt ist

# Nacho-Pfännchen



## Tex Mex Veggie-Pfännchen



Pfännchen mit Nacho-Chips  
auslegen  
Avocado  
Mais  
Paprika  
Kidneybohnen

- > Raclette-Käse drauf geben
- > grillen, bis der Käse geschmolzen ist
- > mit Salsa Soße essen



## Jalapeño-Hack-Pfännchen



Pfännchen mit Nacho-Chips  
auslegen  
Tomaten  
Hack (fertig gebraten)  
Jalapeños

- > Raclette-Käse drauf geben
- > grillen, bis der Käse geschmolzen ist
- > mit Salsa Soße essen



## Tex-Mex-Chicken-Pfännchen



Pfännchen mit Nacho-Chips  
auslegen  
Mais  
Avocado  
gebratenes Hähnchenfleisch

- > Raclette-Käse drauf geben
- > grillen, bis der Käse geschmolzen ist
- > mit Salsa Soße essen





### Olive-Feta-Pfännchen



Pfännchen mit Nacho-Chips  
auslegen  
Feta oder Mini-Fetawürfel  
Oliven

- > Raclette-Käse drauf geben
- > grillen, bis der Käse geschmolzen ist
- > mit Salsa Soße essen



### Pilz-Zwiebel-Tomate-Pfännchen



Pfännchen mit Nacho-Chips  
auslegen  
Gegrillte Champignons  
Frühlingszwiebeln  
Tomaten  
Paprika

- > Raclette-Käse drauf geben
- > grillen, bis der Käse geschmolzen ist
- > mit Salsa Soße essen



### Avocado-Paprika-Pfännchen



Pfännchen mit Nacho-Chips  
auslegen  
Avocado  
gelbe und rote Paprika

- > Raclette-Käse drauf geben
- > grillen, bis der Käse geschmolzen ist
- > mit Salsa Soße essen

# Süße Pfännchen



## Pfannkuchen-Pfännchen

Teig in das Pfännchen gießen  
Früchte reingeben (Beeren,  
Banane o.ä.)

> grillen, bis der Pfannkuchen  
gestockt ist



## Bratapfel-Pfännchen

Apfelscheiben fächerartig ins  
Pfännchen legen

Eigelb-Zimt-Sahne drüber gießen

> grillen, bis die Ei-Masse  
gestockt ist  
> mit Puderzucker bestreuen



## Baiser-Pfännchen

Früchte (Erdbeeren, Himbeeren,  
Pfirsiche, Bananen o.ä.) flach ins  
Pfännchen legen

> Baisermasse drüber geben  
> grillen, bis das Baiser Farben  
angenommen hat

Hinweis: Drauf achten, dass das  
Baiser nicht an die Heizstäbe  
kommt.



## Nutella-Crêpes-Pfännchen



Crêpes-Teig ganz dünn ins Pfännchen geben

- > kurz grillen, bis es gestockt ist
- > Mini-Crêpe wenden, kurz weiter grillen
- > Nutella drauf geben und zusammenklappen