

Raclette-Idee: Nacho-Pfännchen mit Salsa



🕒
35 Min. + Wartezeit

👨‍🍳
leicht

🍲
8 Pfännchen

Raclette-Pfännchen einmal mexikanisch: Nacho-Pfännchen mit Salsa

Was ist das urgemütlichste und entspannteste Silvester-Essen? Genau: das klassische Raclette. Wir haben für euch ein paar geniale Pfännchen entwickelt. Beim Genießen bleibt zum Jahreswechsel dann ganz viel Zeit, um sich gemeinsam eine schöne Zukunft auszumalen. Viel Glück!

Tipps und Ideen für einen leckeren Raclette-Abend findet ihr in unserer Rezeptsammlung „6 tolle Raclette-Idee“. Mit dabei sind:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Für das Pfännchen:
<input type="checkbox"/>	150 g	Nacho-Chips
<input type="checkbox"/>	ca. 50 g	eingelegte Jalapeno-Ringe
<input type="checkbox"/>	1 EL	Chilisalsa
<input type="checkbox"/>	100 g	zerkleinerter Raclette- oder anderer Käse (z.B. Cheddar oder Edamer)
<input type="checkbox"/>		Für die Chilisalsa:
<input type="checkbox"/>	3 - 4	rote Chilischoten (weniger nach Geschmack)
<input type="checkbox"/>	1	kleine rote Spitzpaprika
<input type="checkbox"/>	3	Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	30 g	frischer Ingwer
<input type="checkbox"/>	100 g	Limettensaft
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	200 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	100 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	100 g	Essig
<input type="checkbox"/>	35 g	Speisestärke

Zubereitung

1. Für die Salsa Chilis und Paprika putzen, ggf. entkernen und grob zerkleinern. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Alle Zutaten, bis auf die Stärke, in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. 20 Min./100 °C/Stufe 1 ohne Messbecher einkochen. Stärke zugeben und 10 Sek./Stufe 10 aufsteigend pürieren. Weitere 10 Min./100 °C/Stufe 2 kochen.
2. Nachos und Jalapeños in die Pfännchen verteilen, Salsa darauf geben, Käse darüber verteilen und unter dem Raclettegrill knusprig backen.

Nährwertangaben

Pro Pfännchen: ca. 250 kcal – 6 g E – 18 g F – 18 g KH