

Das Rezept

Poulet mit Käsecreme



Für 4 Personen

Racletteöfeli und -pfännchen. 1 Eigelb, 1 dl Saucenrahm, 80 g Schweizer Raclettekäse, an der Röstiraffel gerieben,

Salz, Pfeffer, Paprika, 2 kleine Pouletbrüstchen, 20 g Butter

Eigelb und Saucenrahm verrühren. Käse beifügen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Pouletbrüstchen in Scheiben schneiden und würzen. In jedes Raclettepfännchen etwas Butter geben und schmelzen lassen. Das Pouletfleisch in den Pfännchen verteilen und leicht anbraten. Die Käsecreme darübergeben. So lange überbacken, bis die Masse leicht gebräunt ist.

swissmilk

Weitere 5000 Rezepte unter
www.swissmilk.ch/rezpte