

# AIRFRYER RACLETTE-BROT

4 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



10 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 2 Scheiben

- 2 Scheiben Brot
- 4 Raclette Käse Scheiben
- 2 Gewürzgurken
- 5 Silberzwiebeln
- 1 Tomate
- ½ rote Zwiebel



## Zubereitung:

1. Belege jede Brotscheibe mit 2 Scheiben Raclette-Käse.
2. Lege sie in den Garkorb deiner Heißluftfritteuse. Überbacke das Raclette-Brot im Airfryer 6 Minuten bei 180 Grad.
3. Halbiere die Gewürzgurken und Silberzwiebeln. Schneide die Tomate und die rote Zwiebel in Scheiben. Halbiere deine Raclette-Brote und belege sie mit den Topping.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem **Shop**.

