Schlemmer-Mix Sauce Hollandaise

25 Min		35 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Portionen

- 8 Pellkartoffeln
- 200 g Brokkoli
- 250 ml Sauce Hollandaise
- 8 Scheiben Raclette-Käse

nach Belieben:

- Muskat
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Vorbereitung der Zutaten Pellkartoffeln kochen und auf dem Esstisch bereit stellen. Brokkoli kurz in heißem Wasser garen, damit er bissfest bleibt.
2. Am Raclette-Tisch Schneide eine Pellkartoffel in Scheiben und lege sie in dein Raclette-Pfännchen. Verteile einige Brokkoliröschen darauf. Übergieße das Ganze mit Sauce Hollandaise und lege eine Scheibe Raclette-Käse darauf.
3. Sauce Hollandaise Raclette Pfännchen backen und genießenSchiebe das Pfännchen ins Raclette-Gerät und überbacke es, bis der Käse geschmolzen und leicht goldbraun ist. Würze nach Belieben mit geriebener Muskatnuss oder frisch gemahlenem Pfeffer.