



# RACLETTE

Was darf zu Silvester nicht fehlen? Genau, RACLETTE! Damit es jedoch nicht eintönig wird, zeigen wir dir hier Ideen wie du für ein wenig Abwechslung sorgst. Von Mohn-Gnocchi, über Käsespätzle bis zu Rührei ist für alle etwas dabei.

ZEITSCHÄTZUNG  
**10 MIN**

SCHWIERIGKEIT  
**SUPER EASY**

ERNÄHRUNG  
**ALLESESSER**

## DAS BRAUCHST DU

für 5 Pfännchen:

- 1 Pkg. Simply Good Gnocchi
- 50g Mohn
- 50g Staubzucker
- 50g Butter
- 1 Pkg. Simply Good Eierspätzle
- 200ml Sahne
- 100g Raclette-Käse
- Petersilie
- 1 Pkg. Simply Good Zucchini Zoodles
- 150ml Kokosmilch
- 25ml Olivenöl
- 1 Pkg. Simply Good Gyoza
- 2 Frühlingszwiebel
- 25ml Olivenöl
- 1 Pkg. Simply Good Babyspinat
- 5 Eier
- 100g Raclette-Käse

## SO GELINGT'S DIR



1 Butter mit Mohn und Staubzucker vermengen. Gnocchi mit 1 EL Mohn-Masse in die Pfännchen geben.



2 Zwischendurch gut umrühren.



3 Sahne, Käse und Petersilie vermengen. Spätzle mit 2 EL Käse-Masse in die Pfännchen geben.



4 Zwischendurch umrühren. Wenn der Käse geschmolzen ist sind die Spätzle fertig.

5



Zucchini Zoodles mit Öl in die Pfännchen geben. Etwas dünsten lassen und anschließend mit Kokosmilch aufgießen.

6



Ein paar Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

7



Jungzwiebel klein würfeln und mit Öl in Pfännchen dünsten. Pro Pfännchen 2 Gyoza hinzugeben.

8



Die Gyoza etwas dünsten lassen.

9



Eier verquirlen und mit Spinat vermengen. Dann auf die Pfännchen verteilen.

10



Käse über das Rührei streuen. Sobald der Käse geschmolzen ist sind die Pfännchen fertig.