



RACLETTE PFÄNNCHEN MIT FLEISCH

Zutaten für 8 Portionen

- 200 g Rinderfilet
- 1 rote Zwiebel
- 60 g Mais
- 100 g Kidneybohnen
- 1 Flasche Salsa (à 200 ml)



Zubereitung:

1. Vorbereitung der Zutaten:

Schneide das Rinderfilet in dünne Scheiben. Schäle die Zwiebel und schneide sie ebenfalls in Scheiben. Stell alle Zutaten auf dem Esstisch bereit, so dass sich jeder daran bedienen kann.

2. Am Raclette-Tisch:

Pinsel dein Raclette-Pfännchen mit etwas Öl ein. Lege etwas Rindfleisch hinein und würze es mit Salz und Pfeffer. Backe es 3 Minuten vor. Gib Zwiebeln, Mais, Kidneybohnen und Salsa darauf und lege eine Scheibe Raclettekäse darüber. Backe das Pfännchen, bis der Käse geschmolzen ist.



Ein Rezept von [Familienkost.de](https://familienkost.de)



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem **Shop**.