

# 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:

Pinsele 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

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

