



Aus der Heimat der Frische

 15 Minuten

 Einfach

Raclette-Pfännchen mit Steakstreifen, Kapernäpfeln und Kirschtomaten

Für Spontane: Erst bräunen sich die Steakstreifen kurz auf dem Raclette-Grill, dann wandern sie schnurstracks zu den Kirschtomaten, Kapernäpfeln und roten Zwiebeln ins Pfännchen. Schnell noch etwas Petersilie und eine Scheibe cremigen Müritzer original obendrauf. Besser is' das!

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Hüftsteak abspülen und abtrocknen. Dann in ca. 6 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Petersilie abspülen, zupfen und grob hacken. Zutaten in kleinen Schalen auf dem Tisch anrichten.

Schritt 2

Steakstreifen und Zwiebeln in etwas Pflanzenöl auf der Racletteplatte anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Steakstreifen, Zwiebeln, Tomaten und Kapernäpfel in den Pfännchen verteilen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen. Dann mit unserem Müritzer original belegen und die Pfännchen goldbraun im Raclettegrill gratinieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1295/309

Fett (g): 20

Kohlenhydrate (g): 2

Eiweiß (g): 30



Zutaten

4 Pfännchen

450 g Hüftsteak

12 Kirschtomaten

1 kleine rote Zwiebeln

8 Kapernäpfel

3 Zweige glatte Petersilie

4 Scheiben MILRAM Müritzer original

Salz

Pfeffer

Pflanzenöl