



Aus der Heimat der Frische

 25 Minuten

 Einfach

Raclette-Pfännchen Fiesta Mexicana

Hossa! Ein feuriges Pfännchen der mexikanischen Art mit knusprigen Tortillachips, saftigem Hackfleisch und scharfen Jalapeños.

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Hackfleisch in erhitztem Öl ca. 10 Minuten braten. Pfanne von der Herdplatte nehmen, PaprikaQuark hinzugeben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2

Mais und Jalapenos (frische Jalapenos waschen) abtropfen lassen. Tomaten waschen. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden.

Schritt 3

Käsescheiben halbieren oder vierteln. Raclettezutaten in Schälchen füllen oder auf Platten legen. .

Schritt 4

Racletteplatte mit etwas Öl bestreichen. Frische Jalapenos und Zwiebeln auf dem Raclette braten

Schritt 5

Einige Tortillachips in Raclettepfännchen legen, Hackfleisch, Mais, Jalapenos, Tomaten und Zwiebeln darauf geben und mit Käse belegen. Pfännchen unter dem Raclette zubereiten, bis der Käse geschmolzen ist.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3138/753

Fett (g): 49,3



Zutaten

16 Pfännchen

500 g Hackfleisch

2 EL Rapsöl

200 g MILRAM PaprikaQuark

Salz

Frisch gemahlener Pfeffer

280 g Mais (Konserve)

8 eingelegte oder frische Jalapenos

250 g Kirschtomaten

2 Zwiebeln

150 g MILRAM Burlander herzhaft

100 g Tortillachips

Etwas Öl zum Bestreichen des Raclettes

Kohlenhydrate (g): 29,1

Eiweiß (g): 41,2