



Aus der Heimat der Frische

 30 Minuten

 Einfach

## Raclette-Pfännchen Hellas

Lust auf Griechenland? Zartes Schweinefilet mit Fetakäse und Zaziki sorgen am Raclette-Abend für göttlichen Geschmack.

 *So wird's gemacht :*

### Schritt 1

Filet trocken tupfen und in Scheiben schneiden. In einer Schale Öl mit Gyros-Würzmischung vermischen und die Filetscheiben darin marinieren. Schafskäse in Würfel schneiden. Auberginen waschen, in Scheiben schneiden und salzen.

### Schritt 2

Tomaten waschen und mit Oliven in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Fladenbrot in Ecken oder Dreiecke schneiden. Auberginen trocken tupfen. Raclettezutaten in kleine Schalen füllen oder auf Platten legen.

### Schritt 3

Racletteplatte mit etwas Öl bestreichen. Gyrosfilet portionsweise auf dem Raclette braten. Auberginenscheiben mit etwas Öl bestreichen und mit den Zwiebelringen ebenfalls auf dem Raclette braten. Fladenbrotstücke nach Wunsch auf dem Raclette knusprig rösten.

### Schritt 4

Gebratene Filetscheiben in Raclettepfännchen legen und mit etwas Zaziki bestreichen. Mit Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Käse belegen und ins Raclette stellen, bis der Käse an den Ecken leicht braun wird. Mit Fladenbrot und übrigem Zaziki servieren.

### Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2583/619



## Zutaten

### 16 Pfännchen

600 g Schweinefilet

2 EL Olivenöl

2 TL Gyros-Würzmischung

200 g Schafskäse

500 g Auberginen

Salz

400 g Kirschtomaten

4 grüne und schwarze Oliven (ohne Stein)

1 rote Zwiebel

1 Fladenbrot

200 g MILRAM Zaziki

Etwas Öl zum Bestreichen des Raclettes

Fett (g): 29,9

Kohlenhydrate (g): 30,7

Eiweiß (g): 50,1