



 25 Minuten

 Einfach

RACLETTE-PFÄNNCHEN FIESTA MEXICANA MIT SAFTIGEM HACKFLEISCH

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

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für dieses scharfe Raclette: 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. Tortilla, Hackfleisch und weitere 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 ins Raclettepfännchen legen, Hackfleisch, Mais, Jalapenos, Tomaten und Zwiebeln darauf geben und mit Käse belegen. Pfännchen unter dem Raclette zubereiten, bis der Käse geschmolzen ist. Fertig ist dein mexikanisches Raclette.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:



Zutaten

16 Pfännchen

500 g Hackfleisch

2 EL Rapsöl

185 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-würzig

100 g Tortillachips

Etwas Öl zum Bestreichen des Raclettes

Brennwert (kJ/kcal): 3138/753

Fett (g): 49,3

Kohlenhydrate (g): 29,1

Eiweiß (g): 41,2