



Käse-Geschnetzeltes Raclette

Zutaten

- 250 g Kalbfleisch
- 150 g Champignons, frisch
- 1 gestrichener EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Fix für Geschnetzeltes Zürcher Art
- 100 g Raclette-Käse

Zubereitung

1. Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2. In einer großen Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Kalbfleisch darin anbraten, heraus nehmen. Champignons zufügen und in dem Bratfett anbraten. Wasser zugießen und Maggi Fix für Geschnetzeltes »Zürcher Art« einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Das Kalbfleisch zugeben und heiß werden lassen.
3. Raclettekäse darauf verteilen und zugedeckt garen, bis der Raclettekäse geschmolzen ist. Dazu passen Kartoffelrösti.

Nährwert-Anzeige

Energie	308 Kilokalorien
Protein	28 g
Kohlenhydrate	8 g
Fette	18 g

🕒 26 Minuten

⊕ 3 Portionen