



Geschnetzeltes mit Raclette-Käse

Zutaten

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

Zubereitung

1. Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Raclette-Scheiben halbieren.
2. In einer großen Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Kalbfleisch darin anbraten, herausnehmen. 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

Kohlenhydrate	8 g
Energie	293 kcal
Fett	17 g
Protein	28 g

🕒 19 Minuten

⊕ 3 Portionen