

RACLETTE MIT HACKBÄLLCHEN UND TORTILLAS



20 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

350 g	Hackfleisch vom Rind
60 g	Zwiebeln, gewürfelt
1	Knoblauchzehe(n), gepresst
etwas	Salz und Pfeffer
3	Fleischtomaten
ein paar	Scheiben Jalapeños, eingelegt
140 g	Mais aus der Dose
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
150 g	Cheddar Käse, gerieben
125 g	Tortilla Chips, Sorte Chili

Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



RACLETTE MIT HACKBÄLLCHEN UND TORTILLAS



20 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Rinderhackfleisch mit gewürfelten Zwiebeln und gepresstem Knoblauch mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus kleine, flache Hackbällchen formen und auf der heißen Raclette-Grillplatte von beiden Seiten grillen.
2. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und würfeln.
3. Jalapeños hacken und mit den gewürfelten Tomaten, Mais und Petrella Schnittlauch mischen. Mischung auf die Raclette Pfännchen verteilen, Hackbällchen darauf geben und mit Cheddar Käse ca. 4-6 Minuten im Raclette Gerät überbacken. Danach mit den Tortilla Chips bestreuen und servieren.