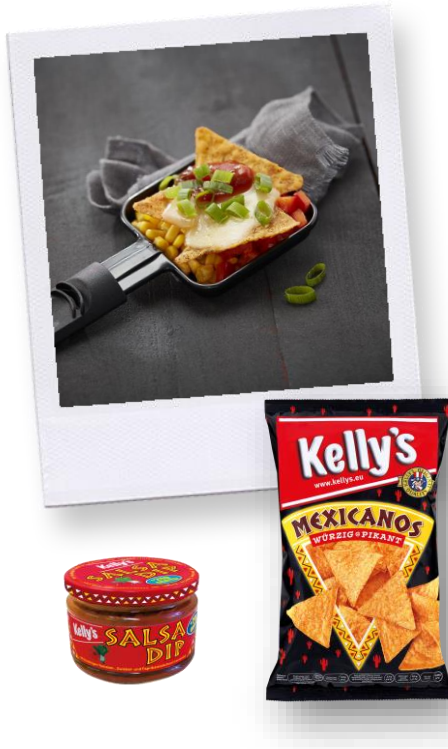


## RACLETTE



Schwierigkeitsgrad: **Leicht**



**40 Minuten** Zubereitungszeit

### ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 250g **Kelly's Mexicanos**  
Und 1 Glas **Kelly's Salsa Dip**

- 200g Rindfleisch
- 150g Cheddar-Käse
- 4 EL Mais
- 2 Paprika
- 2-3 frische Chili (nach Belieben)
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ TL Piment, gemahlen
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Das Rindfleisch in feine Streifen schneiden.

Die Gewürze mit etwas Olivenöl vermischen. Das Fleisch für etwa 30 Minuten darin marinieren.

Den Käse reiben.

Chilis und Zwiebeln in Ringe schneiden. Paprika in kleine Würfel schneiden.

Tortillas, Mais, Paprika, geschnittene Chilis und Zwiebeln in Schüsselchen bereitstellen.

Fleisch kurz auf der Grillplatte grillen.

Die Zutaten nach Belieben in das Pfännchen geben. Tortillas und Dip hinzugeben.

Mit Käse bestreuen. Pfännchen im Raclette überbacken.