

## CAMBOZOLA-Raclette-Pfännchen mit Rumpsteak, karamellisierten Zwiebeln und Paprika

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g **CAMBOZOLA**  
1 Rumpsteak  
4 Zwiebeln  
2 Paprika  
1 TL Olivenöl  
½ Limette  
Salz, Pfeffer, Zucker



### ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. In einer großen Pfanne 1 TL Olivenöl erhitzen. Die geschnittenen Zwiebeln in die Pfanne geben, dann jeweils ¼ Teelöffel Salz und Pfeffer hinzufügen. Sobald die Zwiebeln nach ca. fünf Minuten langsam weich werden, etwas Zucker unterrühren. Etwa 10 Minuten weiter braten, dabei immeriterrühren.
2. CAMBOZOLA in Scheiben schneiden. Ganze Paprika im Ofen (Umluft 200°C) für 15 Min. backen.
3. Danach kurz abkühlen lassen und die Paprika häuten und in dünne Streifen schneiden. Rumpsteak in Streifen schneiden.



4. Rumpsteak, karamellierte Zwiebeln und die Paprika in den Raclette-Pfännchen verteilen. CAMBOZOLA darüberlegen und unter dem heißen Raclette-Grill ca. 3-5 Minuten überbacken.



#### **ZUBEREITUNGSZEIT:**

ca. 30 Minuten.

Pro Portion ca. kcal 396, kJ 1656, Eiweiß 22 g, Fett 21 g, Kohlenhydrate 4 g