

Rezept

Raclette-Schnitzelpfännchen

Ein Rezept von Raclette-Schnitzelpfännchen, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Schnitzel

4 Zweige Thymian	1/2 Bio-Zitrone
1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
500 g dünne Kalbsschnitzel	

Für das Gemüse

150 g Zuckerschoten	Salz
100 g Kirschtomaten	500 g Raclettekäse (in Scheiben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal, 40 g F, 55 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, ein paar Zweigspitzen für die Garnitur beiseitelegen, vom Rest die Blättchen abzupfen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Alles mit dem Senf und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in Größe der Pfännchen zuschneiden und mit der Würzmischung gründlich vermischen.
2. Die Zuckerschoten waschen und die Enden abschneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Darin die Zuckerschoten ca. 2 Min. sprudelnd kochen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Zuckerschoten schräg in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Kirschtomaten waschen, je nach Größe vierteln oder halbieren, mit den blanchierten Zuckerschoten mischen.
3. Jeweils ein wenig Gemüse Mischung in die Pfännchen geben und mit je 1 Schnitzelchen und etwas Raclettekäse belegen. Alles im heißen Gerät ca. 8 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Zum Schluss mit dem beiseitegelegten Thymian garnieren und noch mit etwas Pfeffer abschmecken.