

## Rezept

# Raclette mit Gemüse und Rinderfilet

Ein Rezept von Raclette mit Gemüse und Rinderfilet, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b>	1 kg kleine mehligkochende Kartoffeln (z. B. Bintje oder Primura)		Salz
<b>150 g</b>	Kirschtomaten	<b>600 g</b>	Raclette-Käse
<b>200 g</b>	Brokkoli	<b>1</b>	gelbe Paprikaschote
<b>1</b>	dünne Lauchstange	<b>100 g</b>	Möhren
<b>250 g</b>	Rinderfilet	<b>0,5 Bund</b>	je 1/2 Bund Petersilie und Schnittlauch
	Pfeffer	<b>200 g</b>	rohe, aufgetaute TK-Garnelen (ungeschält)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 770 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 30 Min. weich kochen.

---

2. Inzwischen den Käse in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Paprikaschote waschen, putzen und in sehr kleine Würfel schneiden.

---

3. Den Brokkoli waschen, putzen und in kleine Röschen teilen, die Stiele schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

---

4. Die Möhren schälen, den Lauch waschen und putzen, beides in sehr feine Scheiben bzw. Ringe schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken.

---

5. Das Filet trocken tupfen und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Die Garnelen waschen, aus der Schale lösen und trocken tupfen.

---

6. Das Raclettegerät vorheizen. Alle Zutaten in Schälchen auf den Tisch stellen. Die Kartoffeln abgießen und ungeschält zu Tisch bringen. Auf der Abdeckplatte des Raclettegerätes warm halten.

---

7. Gemüse, Fleisch, Garnelen und Kräuter nach Belieben in die Raclettepfännchen legen, leicht salzen und pfeffern. Mit einer Scheibe Käse belegen. Im Raclettegerät in etwa 10 Min. goldbraun braten.