

## Rezept

# Rindfleisch-Raclette mit Honig

Ein Rezept von Rindfleisch-Raclette mit Honig, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 kleine Rispe</b>	grüner Pfeffer (ersatzweise 2 TL grüne Pfefferkörner aus dem Glas)	<b>4 Stängel</b>	Minze
		<b>2</b>	Knoblauchzehen
<b>1</b>	Bio-Limette	<b>1 EL</b>	flüssiger Honig
<b>2 EL</b>	Olivenöl		Salz
<b>500 g</b>	Rinderlende	<b>500 g</b>	junger Gouda

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal, 32 g F, 64 g EW, 6 g KH

## Zubereitung

1. Die Pfefferrispe waschen und die Körner vom Stiel abstreifen (Pfefferkörner aus dem Glas in einem Sieb abspülen). Die Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen. Alles sehr fein hacken.
2. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben und aus einer Hälfte den Saft auspressen. Beides mit der Pfeffer-Minze-Mischung, dem Honig und Olivenöl verrühren, salzen.
3. Die Rinderlende in möglichst schmale Streifen schneiden und gründlich mit der Würzmischung vermengen. Den Gouda entrinden und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.
4. Jeweils ein wenig Rindfleisch in die Pfännchen geben und mit etwas Gouda belegen. Alles im heißen Gerät ca. 6 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.