

Rezept

# Schweinefleisch mit Aprikosen

Ein Rezept von Schweinefleisch mit Aprikosen, am 24.09.2023

## Zutaten

|   |  |
|---|--|
| <b>500 g</b> Schweinefilet                          | <b>1 Hand voll</b> Rucola                                  |
| <b>150 g</b> Aprikosenhälften (aus der Dose)        | <b>1 TL</b> grüne Pfefferkörner (frisch oder aus dem Glas) |
| Salz  | <b>250 g</b> Mozzarella                                    |
| <b>40 g</b> Pecorino oder Parmesan, frisch gerieben |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Schweinefilet in 1 cm breite Streifen schneiden. Rucola verlesen, waschen und grob hacken. Aprikosen in Streifen schneiden. Pfefferkörner grob hacken und mit etwas Salz unter die Fleischstreifen mischen. Mozzarella in Scheiben schneiden.
2. Das Raclettegerät anheizen. Fleisch mit Aprikosen und Rucola in den Raclettepfännchen verteilen und mit Mozzarella belegen. Pecorino oder Parmesan darüber streuen und alles etwa 8 Min. garen.