Rezept

Würzige Raclette-Hackpflänzchen

Ein Rezept von Würzige Raclette-Hackpflänzchen, am 31.05.2025

Zutaten

1	Knoblauchzehe
1	rote Chilischote
2	Frühlingszwiebeln
400 g	Rinderhackfleisch
	Salz (bei Bedarf)
400 g	Raclettekäse (in Scheiben)
1 Stück	Ingwer (2 cm lang)
1/4 Bund	Koriandergrün
1	Bio-Limette
2 EL	Sojasauce
2 EL	Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal, 47 g F, 46 g EW

Zubereitung

1. Den Knoblauch und den Ingwer schälen. Die Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und die Hälften waschen. Den Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Knoblauch, Ingwer, Chili und Koriander sehr fein hacken.

2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Beides mit der Würzmischung, dem Hackfleisch, der Sojasauce und, falls nötig, noch etwas Salz zu einem formbaren Teig verkneten. Aus dem Fleischteig 12 kleine flache Pflänzchen formen und jeweils mit Öl einstreichen.

3. Die würzigen Hackpflänzchen auf der heißen Grillplatte pro Seite ca. 2 Min. anbraten. Dann in die Pfännchen geben, jeweils mit etwas Raclettekäse belegen und im heißen Gerät weitere 4-5 Min. garen, bis der Käse geschmolzen ist.