



Philly Cheese Steak Sandwich mit Raclettekäse



- **Küche:**Amerikanisch
- **Gang:**Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der amerikanische „Street-Food-Klassiker“, schmeckt zu Hause genauso gut wie auf den Straßen von Philadelphia

Zutaten

- 4 Hot Dog Brötchen
- 300 g Huft Steak, dünn als Minutensteak plattiert, in 2 cm langen Streifen geschnitten
- 4 Scheiben Raclette Käse in Scheiben
- 100 g grüne Paprika
- 50 g rote Zwiebeln, halbiert, in dünnen Streifen
- 3 El Rapsöl
- Etwas Senf
- Chilisauce
- Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Das in Streifen geschnittene Huft Steak Fleisch salzen, pfeffern, in heißem Rapsöl ca. 3 - 4 min. scharf anbraten. Farbe nehmen lassen. kurz heraus nehmen, warm halten.

Schritt2

In der gleichen Pfanne die Zwiebeln mit den Paprikastreifen 2 - 3 min. anschwenken, anschmoren.

Schritt3

Die Hot Dog Rolls aufschneiden und den Boden dünn mit Senf bestreichen; zunächst das Rindfleisch verteilen. Zwiebeln und Paprika darüber geben und mit Raclette Käse belegen.

Schritt4

Das Cheese Steak Sandwich in den Ofen oder unter den Grill schieben, bis der Käse geschmolzen ist. Alles mit Hot-Chilisauce servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** scharf, snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/philly-cheese-steak-sandwich-mit-raclettekaese/>