

# Raclette Tartine „Fort des Halles“

## Informations

Personen : 4



## Zutaten

- 200 g Raclette-Käse-Signature
- 4 schöne Scheiben Körnerbrot
- 400 g Entrecôte vom Rind
- 2 Zwiebeln
- 40 g Butter
- Kleine Silberzwiebeln
- 10 g Zucker
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsschritte

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.



2. Die Zwiebel schälen und grob hacken. In einer heißen Pfanne die Butter schmelzen, den Zucker hinzufügen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze karamellisieren.
3. Die Brotscheiben auf ein Blatt Backpapier legen. Die Scheiben großzügig mit den glasierten Zwiebeln belegen. Auf jede Scheibe eine schöne Portion Käse geben und für 6 bis 8 Minuten in den Ofen schieben.
4. Das Entrecôte währenddessen auf einem heißen Grill anbraten.
5. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Scheiben aus dem Ofen nehmen. Das gegrillte Entrecôte in kleine Scheiben schneiden und gleichmäßig auf den Brotscheiben anrichten.
6. Mit ein paar Schnittlauchröllchen und den kleinen eingelegten Zwiebeln, die der Tartine eine angenehme Säurenote verleihen, garnieren.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie das Rinder-Entrecôte durch ein Kalbsschnitzel oder auch ein Hühnerfilet aus Freilandhaltung ersetzen.