



Steak vom Junglamm mit Käse überbacken

Zutaten für 2 Personen:

4 Steaks á ca. 90 g (aus dem Rücken oder aus dem Schlögel)
80 g Wolpertinger-Mischkäse (Weiß,- Blauschimmelkäse)
80 g Tomaten, geschält, entkernt und gewürfelt
Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung:

1. Das Fleisch quer zum Faserverlauf in gut daumendicke Steaks schneiden.
2. Die Steaks mit der Hand flach drücken, salzen und pfeffern.
3. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Steaks drin anbraten.
4. Nach 2 Minuten wenden und fertig braten.
5. Steaks auf ein Teller legen, mit Tomatenwürfel und einer Scheibe Käse belegen.
6. Die belegten Steaks auf die mittlere Schiene des 200° C heißen Rohres schieben und ca. 5 – 7 Minuten gratinieren. Das Fleisch sollte im Kern rosa sein – so bleibt es saftig und entfaltet sein Aroma bestens.

UNSER TIPP: FÜR DIE TOMATENWÜRFEL DIE SCHALE DER TOMATEN KREUZWEISE EINSCHNEIDEN UND KURZ IN HEIßES WASSER LEGEN. SO LASSEN SIE SICH EINFACHER SCHÄLEN.

BEILAGENEMPFEHLUNG: GEMÜSE DER SAISON, KARTOFFELN



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de