Steak-Toast mit Tomaten und Käse überbacken

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

Zutaten (4 Personen)

» 3 Zweige Thymian
» 3 Zweige Rosmarin
» 3 EL Olivenöl
» 100g Schafskäse
» 125g Mozzarella
» 3 Tomate(n)
» 8 Schweinerückensteak(s)
» Salz & Pfeffer
» 8 Scheiben Weißbrot
» 8 Blatt Eichblattsalat
» 40g Butter/Margarine

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kräuter abbrausen und gut trockenschütteln. Die Hälfte davon zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken und mit dem Olivenöl verrühren. Den Schafskäse zerkrümeln. Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben teilen. Die Tomaten abbrausen, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Ofen auf 230°C vorheizen.

2. Steaks abbrausen, trockentupfen, mit dem Kräuteröl einreiben, ca. 10min ziehen lassen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Steaks von beiden Seiten je ca. 1min scharf anbraten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben goldgelb toasten.

3. Ein Backblech mit Alufolie belegen. Die Schweinesteaks auf das Blech geben, mit Tomaten, Schafskäse und Mozzarellascheiben belegen. Danach ca. 4min im Ofen überbacken.

4. Die Salatblätter abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Toastbrotscheiben mit Butter bestreichen, Salatblätter und die überbackenen Steaks darauf geben. Die Steak-Toasts mit den beiseite gelegten Kräutern garnieren und heiß servieren.

Nährwerte: 550kcal/E46g/F36g/KH10g pro Portion

angelegt am: 15.02.2005 Rezept-Nr: 1519

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke