



Das **kasKistl** Rezept

Schafkäse auf Steak

Saison

Sommer, Herbst

Rezept für 2 Personen

Zutaten

- 2 Paradeiser (20 dag)
- 125 g [Schaf-Gouda](#)
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 grüne Oliven, entkernt
- 4 Steaks vom Schwein (à 8 dag)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Öl
- 4 KL Basilikum-Pesto (fertig gekauft)
- Basilikum und Oliven zum Garnieren

Zubereitung

Das Backrohr auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Paradeiser waschen und in Scheiben schneiden. Den Schafkäse in Scheiben schneiden und mit Pfeffer würzen. Die Oliven in dünne Scheiben schneiden. Steaks salzen, pfeffern und in heißem Öl bei großer Hitze auf beiden Seiten, jeweils etwa 1 Minute anbraten, aus der Pfanne nehmen und in eine Bratwanne legen. Steaks mit Basilikum-Pesto bestreichen. Mit Paradeiser- und Schafkäsescheiben sowie Oliven belegen und im vorgeheizten Rohr auf zweiter Schiene von oben bei 200°C etwa 5 Minuten überbacken. Steaks mit dem beim Braten entstandenen Saft anrichten. Mit Basilikum und in Scheiben geschnittenen Oliven garnieren und mit Baguette servieren.

Tipp für selbst gemachtes Pesto: 2 Esslöffel Basilikum mit je 1 Esslöffel Pinienkernen, Olivenöl und Parmesan pürieren.

Mahlzeit!

3352 Kürnberg 103

Telefon 07252/ 30 492

Mobil 0650/ 215 65 15

Fax 07252/ 30 492-4

office@kaskistl.at