

Steaks mit Haube

- 1 EL Bratbutter
- 4 Stk. Schweinssteak je 150 g
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- Pfeffer
- $\frac{1}{4}$ TL Paprika
- 1 EL Olivenöl
- 2 Stk. Zwiebeln fein gehackt
- 2 Stk. Knoblauchzehen gepresst
- 2 EL Oregano fein gehackt
- 1 Stk. Peperoni grün
- 50 g Champignons
- 80 g Schinken
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- Pfeffer
- $\frac{1}{4}$ TL Paprika
- 4 EL geriebenen Gruyere
- 4 Stk. Tomaten halbiert
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer

Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Steaks beidseitig ca. 1 Min. anbraten, herausnehmen, würzen und auf das gefettete Blech legen. Für den Belag: Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch und Oregano andämpfen. Die Hälfte herausnehmen und beiseite stellen. Peperoni in Würfel begeben, kurz mitdämpfen. Champignons und Schinken in Würfeli begeben, ca. 10 Min. weiterdämpfen bis entstandene Flüssigkeit vollständig eingekocht ist, würzen. Masse bergartig auf Steaks verteilen, Käse darüber streuen. Tomaten auf dasselbe Blech legen, salzen. Die beiseite gestellte Zwiebelmischung darauf verteilen. Öl darüber träufeln und würzen.

Gratinieren: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens

Dazu passen Nudeln

En Guetä

