



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Steaks mit Käsehaube

Steaks mit Käsehaube

2 große Rindersteaks (ca. 250-250g pro Stück)

Salz, Pfeffer

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

100 g geriebener Käse (Mozzarella, Gouda)

10 Ibero Grüne Hojiblanca Oliven mit Paprikapaste

1 kleine Tomate, fein gewürfelt

5 Champignons, in dünne Scheiben geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Frische Kräuter wie Basilikum oder Oregano (optional)

Steaks mit Käsehaube

1.

Die Steaks etwa 30 min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne auf mittlerer bis hoher Hitze erhitzen und das Olivenöl hineingeben. Die Steaks darin je nach gewünschtem Gargrad anbraten (1–2 min. pro Seite für

blutig, 3–4 min. für medium, 5–6 min. für durchgebraten, dabei beachten, dass das Steak nochmal kurz in den Backofen geht). Anschließend die Steaks aus der Pfanne nehmen und 5 min. ruhen lassen.

Oliven und Champignons in Scheiben schneiden, Tomate fein würfeln und Knoblauch fein hacken. Den geriebenen Käse mit den Oliven, Tomaten, Champignons und dem Knoblauch in einer Schüssel vermengen. Nach Belieben frische Kräuter wie Basilikum oder Oregano dazugeben und alles gut vermischen.

Den Backofengrill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Steaks auf ein Backblech legen und die Käse-Oliven-Mischung großzügig auf die Steaks geben. Die Steaks für ca. 5 min. unter den Grill geben, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Die Steaks aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren. Besonders gut passen dazu geröstete Rosmarinkartoffeln oder ein bunter Salat mit Balsamico-Dressing.