

Überbackene Rinderhüftsteaks



Wenig zu sehen von den Steaks ...

Steaks diesmal etwas anders. Zwei Rinderhüftsteaks, mit jeweils einer Scheibe Mozzarella, etwas frischem Rosmarin und jeweils einer Scheibe Emmentaler.

Zutaten für 1 Person:

- 2 südamerikanische Rinderhüftsteaks (jeweils etwa 200 g)
- 1 Kugel Mozzarella (125 g)
- 2 Scheiben Emmentaler
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 5 Min.

Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Mozzarellakugel waagrecht in zwei Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Steaks erst auf einer Seite 1 Minute kräftig anbraten. Wenden und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Steak eine Mozzarellascheibe auflegen, eine Hälfte des Rosmarin darüberstreuen, eine Scheibe Emmentaler darüber geben und zugedeckt jeweils 2–3 Minuten auf der zweiten Seite braten. Der Emmentaler sollte dann geschmolzen sein.

Steaks herausheben, auf einen Teller geben und servieren.