

Überbackenes Hüftsteak mit Spiegelei



Lecker!

Einfache Steaks, diesmal etwas variiert mit jeweils einer Scheibe Hartkäse überbacken. Und einem Spiegelei.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Rinder-Hüftsteaks (à etwa 200 g)
- 4 Scheiben Butterkäse
- 2 Eier
- Steak-Pfeffer
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: 10 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und zwei Eierringe in die Pfanne stellen. Eier aufschlagen und jeweils ein Ei in einen Eierring geben. Einige Minuten braten. Salzen und pfeffern. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen.

Nochmals Öl in die Pfanne geben und Steaks darin auf jeweils beiden Seiten 1–2 Minuten kräftig anbraten. Nach dem Wenden der Steaks zuerst mit dem Steak-Pfeffer würzen. Dann jeweils zwei Käsescheiben auf die beiden Steaks geben. Eventuell einen Deckel auf die Pfanne geben, damit der Käse schmilzt.

Steaks herausnehmen, auf zwei Teller geben und jeweils ein Spiegelei auf ein Steak geben. Mit Schrippen oder einigen Scheiben Baguette servieren.