

Rezept von Nadine, leicht verändert

Steak mit Champignons

für 2 Portionen

Zutaten

2 Filetsteaks (es geht auch mit Rumpsteaks), 30 g durchwachsener Speck, Salz, Pfeffer, Öl, 150 g Champignons, 1 Lauchzwiebel, 1 Esslöffel Crème fraîche, 20 g Gorgonzola oder Kräuterschmelzkäse

Zubereitung

1. den Ofen auf 250°C vorheizen
2. die Champignons putzen und in Scheiben schneiden
3. die Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden
4. die Steaks pfeffern und ein wenig salzen
5. die Steaks von jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten und dann aus der Pfanne nehmen
6. die Speckwürfel in Öl in der Pfanne glasig schwitzen
7. die Champignons und die Lauchzwiebeln zugeben und kurz mitbraten
8. Crème fraîche und Käse zugeben und aufkochen bis der Käse geschmolzen ist
9. die Steaks in eine feuerfeste Form legen und die Pilzmischung darüber geben
10. im Ofen etwa 5 Minuten überbacken

Zeitbedarf

40 Minuten

dazu paßt

Kartoffeln a la Mälzer

