



Überbackenes Schweinesteak

Zutaten:(ca. 10 Portionen)

1400g Schweinerücken ohne Knochen
50 g Senf mild
100 ml Erdnussöl
100 g Anderlbauer Schafs Hofkäse (gerieben)
100g Junger Chiemgauer Schafskäse vom Anderlbauer
2 Eier
50 ml Sahne
100 ml Weißwein
1000 ml Wasser
220 g Pasta Sauce Pomodoro

Zubereitung:

Schweinerücken in Steaks schneiden, würzen und in heißem Öl braten. Auf ein Backblech legen und mit Senf einstreichen. Käse, Eier, Sahne und Gewürze verrühren und gleichmäßig auf den Steaks verteilen. Pasta Sauce Pomodoro in heißes Wasser einrühren und 1 Minute gut durchkochen lassen. Die Steaks im Ofen bei 220! C gratinieren. Auf Pasta Sauce Pomodoro anrichten. Basilikum-Gnocchi in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen, in Butter leicht anbraten und würzen.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de