

Überbackene Kalbssteaks bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Kalbssteaks a 150g, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Tomaten, 50 gr entsteinte Oliven, 125 gr Mozzarella, 5 Esslöffel Olivenöl, 4 Esslöffel Pesto (Fertigprodukt), Basilikum, 1 große Baguette.

Die Vorbereitungen:

Steaks abbrausen, trockentupfen, etwas flach klopfen. Salzen, pfeffern. Backofen auf 225 Grad heizen.

Tomaten waschen, putzen und wie die Oliven und den Mozzarella in Scheiben schneiden.□

Die Zubereitung:

EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Steaks darin von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten, kurz abkühlen lassen. Eine Auflaufform mit übrigem Öl einfetten, Steaks hineinlegen. Fleisch erst mit Pesto bestreichen, dann mit Tomatenscheiben und Oliven belegen. Zum Schluss Mozzarella daraufgeben. Steaks im Ofen bei 225 Grad in ca. 10 Minuten garen. Mit Basilikumblättchen garnieren und servieren. Baguette dazureichen.