



Überbackene Minutensteaks

Zubereitung

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. BONA Pflanzenöl erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten.

Bratsatz mit 3 EL Wasser lösen und alles in eine befettete Auflaufform geben, Steaks mit Pesto bestreichen, Mozzarella und Paradeiser in Scheiben schneiden und die Steaks damit belegen.

Im vorgeheizten Rohr bei ca. 220 °C 5 Minuten gratinieren. Mit Basilikumblättchen garnieren.

Dazu knuspriges Kräuterbaguette anbieten.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Edith Schrenk.

Zutaten

8 Schweinsminutensteaks (á ca. 8 dag)

Salz, Pfeffer

2 EL BONA Pflanzenöl

12-15 dag Mozzarella

3 kleine Paradeiser

8 TL Pesto Genovese (Glas)

frische Basilikumbättchen