

Rezept des Monats April

Straußensteaks mediterran überbacken

Zutaten für 4 Personen:

0,8 kg Straußensteaks
100 gr Oliven schwarz oder grün
1 große Tomate
1 Paprikaschote
8 Champignons
2 Knoblauchzehen
1 Schalotte oder Zwiebel
glatte Petersilie, Schnittlauch
200 gr Mozzarella
Olivenöl
1 Becher Crème fraîche
Gewürze: Salz, Pfeffer
4 Scheiben Toastbrot



Zubereitung:

Die Straußensteaks in der Pfanne kurz mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform legen. In derselben Pfanne die gewürfelte Zwiebel und die Knoblauchzehen anschwitzen. Paprika, Tomate, Champignons und Oliven würfeln und dazu geben und weiter andünsten. Den Mozzarella ebenfalls würfeln und dazu geben. Alles mit Creme Fraiche verrühren. Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse mit dem in Würfel geschnittenen Toast (ohne Rinde) binden und über die Steaks geben.

Im Backofen bei ca. 200 ° ca. 15-20 Min. überbacken.

Dazu passt ganz gut Wildreis mit einer leichten Rotweinjus und ein guter Rotwein.