



Kochen
mit Globus



Schwenkersteak
unter der Kartoffelhaube



Zutaten:

800 g Schwenksteak
600 g fertige Reibekuchenmasse
350 g geriebener Gouda
200 g Möhren

200 g Zucchini
1-2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Dazu passt:
ein kühles Bier



4 Personen



35 Min.



Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!
www.youtube.de/Globus



Zubereitung:

Die Schwenksteaks in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in eine feuerfeste Form geben, die Reibekuchenmasse auf der Oberseite verteilen und leicht andrücken. Danach mit dem Gouda bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca.

15 Minuten fertig backen.

Währenddessen die Möhren schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Die Zucchini waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Möhren in etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die überbackenen Steaks auf einem Teller anrichten und das Gemüse dazu servieren.

