



**Kochen**  
mit Globus

**Schwenkersteak**  
unter der Kartoffelhaube



## Zutaten:

800 g Schwenksteak	200 g Zucchini
600 g fertige Reibekuchenmasse	1–2 EL Öl
350 g geriebener Gouda	Salz, Pfeffer
200 g Möhren	

*Dazu passt:  
ein kühles Bier*



4 Personen



35 Min.



Schwierigkeitsgrad



**Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!**

[www.youtube.de/Globus](http://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.

