

XXL Steaktopf



Zutaten:

- Rezept für 8 Personen:
- 10 Minutensteaks vom Hähnchen oder Schwein
- 8 Möhren
- 2 Paprika
- 8 rote Zwiebeln
- 2 EL Kräutermischung
- 500 ml Sahne
- 400 g Schmand
- 200 g geraspelter Käse
- Salz, Pfeffer, Öl
- Beilage Kräuterbutterbaguette

Zubereitung:

1. Die Möhren schälen, Zwiebeln pellen, die Paprika waschen und entkernen. Alles in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebelringe in einer Pfanne mit Öl anbraten, rausnehmen, dann die Steaks darin ein paar Min. braten. Das Gemüse auch in einer Pfanne ca. 10 Min. dünsten, salzen und pfeffern, Kräuter untermengen.
3. Das Gemisch in eine Auflaufform geben, die Steaks drauflegen, die Zwiebeln darauf verteilen. Sahne, Schmand und Käse miteinander verrühren, salzen und pfeffern, über die Zwiebeln gießen. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ca. 20 Min überbacken.
4. Dazu passt Kräuterbutterbaguette.