

# MARLEY SPOON



## Gebratene Schweinerückensteaks

mit Hirtenkäse-Champignons



30-40Min.



3-4 Personen

Als wären Champignons nicht schon perfekt-lecker genug, eignen sie sich auch noch hervorragend, die köstliche Hirtenkäse-Knoblauch-Fülle aufzunehmen. Sie garen sanft neben den knusprigen Kartoffeln im Ofen, während du dein saftiges Schweinerückensteak in der Pfanne brätst. Seufz! Ist das gut!



## Was du von uns bekommst

- geräuchertes Paprikapulver
- weiße Champignons
- Trakaya-Käse<sup>7</sup>
- Knoblauchzehen
- festkochende Kartoffeln
- Tomatenketchup<sup>9</sup>
- Schweinerückensteak

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Grillpfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 645.0kcal, Fett 28.3g, Eiweiß 47.7g, Kohlenhydrate 45.7g



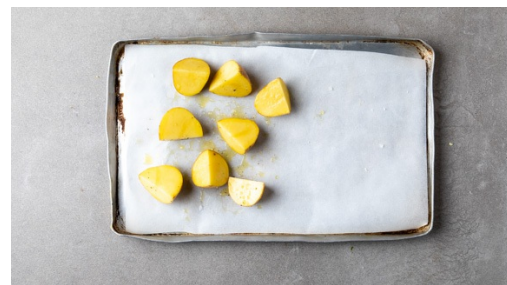
### 1. Champignons vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Champignons** ggf. mit Küchenpapier oder einer Bürste säubern. Die Stiele der **Pilze** vorsichtig mit den Fingern herausdrehen.



### 4. Käsefüllung vorbereiten

Den **Käse** mit dem **Knoblauch** und 1EL Olivenöl vermischen und mit Salz, Pfeffer und dem geräucherten **Paprikapulver** abschmecken.



### 2. Kartoffeln schneiden

Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln, mit 2-3EL Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, dabei ca. die  **Hälfte des Bleches frei lassen**. Im Ofen ca. 15-20Min. goldbraun backen.



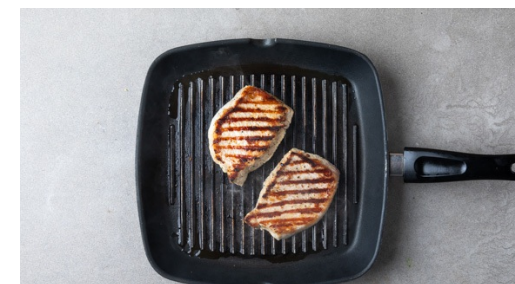
### 5. Pilze füllen

Die **Champignons** mit der **Käsemasse** füllen und in eine große Auflaufform geben. Die Form neben den **Kartoffeln** auf dem Blech platzieren und die **Pilze** ca. 14-16Min. goldbraun backen. Wenn etwas **Füllung** übrig bleibt, diese einfach später dazuservieren.



### 3. Knoblauch hacken

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Käse** mit den Fingern in kleine Stücke zerkrümeln.



### 6. Fleisch braten

Die **Schweinerückensteaks** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl von jeder Seite ca. 2-3Min. bei mittelhoher Hitze goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und noch 2-3 Min. in der Pfanne ruhen lassen. Wer einen Grill hat, kann das **Fleisch** auch auf dem Grill zubereiten. Das **Fleisch** zusammen mit den **Kartoffeln**, den **Pilzen** und **Ketchup** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**