

Schweinerückensteak mit Zucchini & Mozzarella

Für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Schweinerückensteak á 150g
- 1 Zucchini
- Salz & Pfeffer
- 3g Paprika edelsüß
- 200g Mozzarella gerieben
- 30ml Speiseöl

Für Pesto- Soße:

- 75g frisches Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 200ml Olivenöl
- 250g Sahne
- 10g Pinienkerne
- 2 EL Parmesan gerieben
- 250ml Creme Fraîche
- ½ TL Salz

Zubereitung:

Die Pesto-Soße: alle Zutaten bis auf Parmesan, Sahne und Creme Fraîche mit einem Pürierstab mixen. Wenn alles püriert ist, den Parmesan, die Sahne & Creme Fraîche unterrühren.

Schweinerückensteak würzen und kurz anbraten. Zucchini in Scheiben schneiden und anbraten. Pesto- Soße in eine Kasserolle geben, Steak und Zucchini auf die Soße legen und mit Mozzarella bestreuen. Im Ofen ca. 15-20min bei 160°C backen.

Mögliche Beilagen:

Reis, Backkartoffeln