

Auflauf mit Schweine-Steaks und Chinakohl-Paprika-Salat

Steaks:

8 Schweine-Steaks	250 g Feta	200 g Schmand
ital. Kräutermischung	2 mittlere Tomaten	1 Zwiebel
6 Kartoffeln	150 g Parmesan	10-15 schwarze Oliven
Salz	Pfeffer	

Salat:

1/2 Chinakohl	1/2 grüne Paprikaschote	1 Zwiebel
3 kleine Tomaten	restliche Soße	

Die Steaks einzeln mit Folie bedecken und von beiden Seiten weichklopfen.

Sodann mit Salz und Pfeffer bestreuen und einreiben.

Den Feta, den Schmand und die italienische Kräuter-Mischung mit dem Stabmixer mischen.

Die Tomaten in ca. 0,5cm-dicke Scheiben schneiden.

Die Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Den Käse reiben und die Oliven in Scheiben schneiden.

Die Kartoffel-Scheiben leicht überlappend in einer Auflauf-Form deckend auslegen, darauf die Steaks platzieren, mit der Creme bedecken (einen Rest für den Salat lassen), die Zwiebel-Scheiben darauf streuen und mit den Tomaten-Scheiben die Schichtung beenden.

Den Auflauf im Backofen bei 180°C ca. 40 min. backen.

Nach dieser Backzeit den Auflauf mit dem Parmesan bestreuen, die Oliven-Scheiben darauf verteilen und abschließend den Auflauf 5-10 min. goldbraun backen.

Für den Salat Chinakohl in dünne Scheiben schneiden.

Den Paprika in Längs-Streifen schneiden.

Die Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden.

Die kleinen Tomaten würfeln.

Alles in einer Schüssel mit der Rest-Creme vom Auflauf mischen.

NN am 27. Juni 2022