



BACKOFENSTEAK «ST. GALLER ART»

Ausgangsmaterial

10 Stk	Schweinesteak à 150 g vom Hals o..Nierstück
5 Stk	Olma Bratwurst
20 g	Röstzwiebeln
100 g	geriebener Käse
50 g	Fleischgewürz
50 g	Rapsöl
	Gratin Schalen

Arbeitsanleitung

1. Die Schweinesteaks mit dem Rapsöl und Fleischgewürz marinieren und in die Backschalen einlegen.
2. Die Olma Bratwürste der Länge nach halbieren und dann in 4 gleich grosse Stücke teilen und auf die Steaks legen.
3. Die Röstzwiebeln darüber streuen.
4. Mit dem Reibekäse abschliessen.

Zubereitung

Im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 15 bis 20 Minuten backen und dann servieren.

Bemerkung

Dazu passen Bratkartoffeln, Rösti oder Kartoffelstock mit Salat.