pampered chef

Paprika Halssteak überbacken

Zutaten:
5 Halssteak
800g Kartoffeln
3 Paprika rot / grün
2 EL Kümmel
1 Zwiebel
2 EL Paprika edelsüß
Etwas Paprika scharf
4 – 5 EL Mehl
Butter / Butterschmalz zum raus backen
1 Packung Chester Scheiblettenkäse
Salz, Pfeffer

ca. 800g Kartoffeln mit Schale kochen
In das Kochwasser Salz und 2 EL ganzen Kümmel geben.
Anschließend heiß Pellen und fast kalt in Scheiben, gleich in die Ofenhexe schneiden.
Kräftig salzen.

So geht es weiter!
Die Halssteak etwas klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen
In einer Mischung aus 5 EL Mehl und 2 -3 EL Paprika Edelsüß und etwas scharfen Paprika wälzen und etwas andrücken.
Zwiebel fein würfeln und mit etwas Salz würzen und so stehen lassen.
Paprika entkernen und in 3 – 4mm starke Streifen schneiden.

In der Pfanne mit reichlich Butterschmalz die Steaks je Seite 2 - 3 Minuten anbraten
Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Im Bratenfond, die fein gewürfelte Zwiebel, glasig dünsten und anschließend mit dem Fett unter die Kartoffeln, in der Ofenhexe, mischen.

Fächerartig die gebratenen Steaks auf die Kartoffeln legen

In die Pfanne, wo gerade die Zwiebeln raus sind, etwas Butter geben und die geschnittene Paprika etwas anbraten / dünsten und salzen.

Wenn die Paprika weich, aber noch bissfest ist, diese über die Steaks verteilen und mit Chester Schmelzkäse abdecken.
Für ca.20 Minuten bei 220C° überbacken.

Tipp:
Ein ganz tolles Rezept zum Vorbereiten, wenn Gäste kommen.
Die vorbereitete Ofenhexe dann für
30 - 40 Minuten bei 180 - 200C° O/U in den Ofen geben.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481