Gefülltes Huft – Steak mit Frischkäse – Peperoni Füllung

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Herzhafte Küche, wenn es einmal schnell gehen soll, wunderbar auch für den Grill!

Zutaten

- 4 Stück, gut abgehangene, zarte Huft - Steaks à 180 g
- (Geht auch mit Rumpsteaks)
- 200 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 5 - 6 Peperoni aus dem Glas, grob gewürfelt
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 2 El Pflanzenöl zum Braten
- Etwas Cayenne, Salz
- Einige Zahnstocher

Zubereitungsart

Schritt1

Die Huft Steaks zwischen 2 Klarsichtfolie etwa 3 - 4 mm dünn klopfen und auslegen.

Schritt2

Den Frischkäse mit dem Schnittlauch und Peperoni, verrühren und herzhaft bis scharf mit Cayenne abschmecken.

Schritt3

Jeweils 1/4 der Menge auf eine Hälfte streichen, verteilen und überklappen.

Schritt4

Vorn und seitlich mit Spießen verschließen, Salzen und pfeffern.

Schritt5

In heißem Pflanzenöl anbraten, Farbe nehmen lassen und von beiden Seiten insgesamt ca. 5 min. braten. Eignet sich (mit öl eingerieben) auch wunderbar zum Grillen.

Schritt6

Dazu genügt mir ein großes, buntes Salatbouquet, herzhaft angemacht und warmes, krosses Brot.

Rezeptart: Fleischgerichte, Grillrezepte für Fleisch **Tags:** frischkäse, huftsteak, peperoni

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuelltes-huft-steak-mit-frischkaese-peperoni-fuellung/