



Minutensteaks Caprese mit Mozzarella und Bärlauch Pesto

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, herzhaftes Küche, ideal für den Single als abendlicher Genuss

Zutaten

- 8 Minutensteaks à 100 g
- (Geht auch mit Rinder-oder Schweinesteaks)
- 1 Butter und etwas Pflanzenöl zum Braten
- 1 Knoblauchzehe mit Salz gerieben
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Zweig Rosmarin, gezupft, gehackt
- 4 Zweige Thymian, gezupft, gehackt
- 50 g Mozzarella in 16 Scheiben geschnitten
- 4 mittelgroße Tomaten in 16 Scheiben geschnitten
- 50 g Gekonntgekocht Bärlauch Pesto
- Etwas Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zuerst den Backofen auf 200 °C/Umluft/Oberhitze hoch fahren.

Schritt2

Das gut gewürzte Fleisch leicht in Mehl wenden und in Pflanzenöl mit Butter auf jeder Seite 2-3 min. anbraten, heraus nehmen.

Schritt3

Etwas Butter zusätzlich in der gleichen Bratpfanne aufschäumen lassen, den Knoblauch, Zwiebeln,

Rosmarin und Thymian anschwitzen.

Schritt4

Auf den Steaks verteilen, darüber etwas Bärlauch Pesto verstreichen.

Schritt5

Jeweils 2 Tomatenscheiben und 2 Mozzarella Scheiben darüber legen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Für ca. 5 min. auf der obersten Schiene überbacken, mit Ciabatta und einem frischen, herzhaft angemachten Salat reichen.

Rezeptart: Pesto, Schnelle Rezepte **Tags:** bärlauch pesto, mozzarella, schnelle pfannengerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/minutensteaks-caprese-mit-mozzarella-und-baerlauch-pesto/>