



Rumpsteak mit knuspriger Gorgonzola Auflage und Strauchtomaten

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnell gemachtes Abendessen, herzhaft „schmackig“ ideal für den Single

Zutaten

- 2 gut abgehangene Rumpsteaks à 180g - 200 g, küchenfertig
- 1/2 Brötchen vom Vortag in 1 cm großen Würfeln
- 75 g Gorgonzola
- 2 Rispen Strauchtomaten (6 - 8 Stück)
- Pflanzenöl und etwas Butter zum Braten
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brötchen Würfel zunächst in einer kleinen Stielpfanne Butter goldbraun rösten. Die Steaks an den oberen Fetträndern einschneiden, (Um ein zusammenziehen zu vermeiden)

Schritt2

salzen, pfeffern.

Schritt3

Zunächst in heißem Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten.

Schritt4

Die Platte auf mittlere Hitze herunter schalten, das Pflanzenöl abgießen und durch Butter ersetzen. Etwa 3 - 4 min. weiter braten, hin und wieder mit der Bratbutter begießen.

Schritt5

Die Pfanne zurückziehen und die Steaks zunächst mit den Brotwürfeln belegen.

Schritt6

Den Gorgonzola darüber verteilen und die Strauchtomaten mit in die Pfanne geben.

Schritt7

Für 6 - 8 min. auf die oberste Schiene des auf 180 ° C Oberhitze vorgeheizten Backofens geben.

Schritt8

Anschließend prüfen, immer noch etwas "ausruhen" lassen.

Schritt9

Ev. nach eigener Vorliebe kürzer oder länger garen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Sofort zusammen mit den Strauchtomaten anrichten, dazu etwas kross geröstetes Knoblauchbrot reichen.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** Rumpsteak **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rumpsteak-mit-knuspriger-gorgonzola-auflage-und-strauchtomaten/>