

# 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 Rispfen 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/>