

# GaUCHO Fitnesssteller

- Entrecôte oder Huft
- 4 Personen
- 20 Min.

## Zutaten

1 kg Entrecôte oder Huft  
1 Glas getrocknete Tomaten in Öl  
2 Kugeln Mozzarella di Bufala  
Zahnstocher  
Salz und Pfeffer  
2 EL Erdnussöl  
gemischter Salat nach Saison  
Kabuki Sesam-Salatdressing

## Zubereitung

Mozzarella in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Tomaten abtropfen, beides bereitlegen.

Die Steaks schneiden: Dabei alle 5 mm die Steaks fast durchschneiden, nach weiteren 5 mm ganz durchschneiden, so das Taschen zum Füllen entstehen (wie bei einem Cordon bleu - siehe Film).

Die Steaks aufklappen und die Innenseiten salzen und pfeffern, dann eine Mozzarellascheibe sowie zwei getrocknete Tomaten hineinlegen. Die Seiten zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Den Salat nach belieben zusammenstellen, mischen, auf Teller schöpfen und bereitstellen.

Erdnussöl in einer Pfanne aufs Maximum erhitzen und die gefüllten Steaks beidseitig scharf anbraten, je Seite zirka 1 Minute. Zusammen mit dem Salat servieren.

### Tipp

Wer mag kann zusätzlich die Steak-Füllung mit Pesto, frischem Basilikum oder Bärlauch anreichern.

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaUCHO.ch, www.gaucho.ch

