

Schweinesteak in Brotsauce, mit würzigem Limburger überbacken



Bis 30 Min.



Normal



Zubereitung

In einer Pfanne das Wurzelgemüse in **GOLDSTEIG Butter** anbraten, geröstete Brotwürfel zugeben, Sahne, **GOLDSTEIG Mascarpone** und Brühe einrühren und mit den gehackten Wildkräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Steaks

1. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten.
2. Etwas Brotsauce in eine feuerfeste Form geben, Steaks darauflegen mit Brotsauce bedecken und **GOLDSTEIG Limburger** in dünne Scheiben geschnitten bei 160 °C 15 Min. – 20 Min. überbacken.

TIPP: Anstatt Brotwürfel können auch Vollkorn-Toastwürfel verwendet werden.

Zutaten



Für 4 Personen:

Für die Brotsauce:

- 400 g gewürfeltes Wurzelgemüse (Karotten, Knollensellerie, Pastinaken, Lauch)
- **GOLDSTEIG Butter**
- 200 g geröstete Brotwürfel
- 100 ml Sahne
- 4 EL **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 50 ml Brühe
- gehackte Wildkräuter
- Salz
- Pfeffer

Für die Steaks:

- 4 Schweinesteaks
- 200 g **GOLDSTEIG Limburger**
- Salz
- Pfeffer
- Öl

