

ROUGETTE Mein Ofenkäse mit gegrillten Steakstreifen und süß-scharfem Erdbeer-Ketchup



Zutaten für 4 Personen:

2 ROUGETTE Mein Ofenkäse Feinwürzig 180 g (Sorten nach Wahl)

- 4 Rumpsteaks (á ca. 250 g)
- 300 g Erdbeeren
- 200 g Passierte Tomaten
- 65 g Gelierzucker 2:1
- 20 g Geröstete, gesalzene Erdnüsse
- 4 EL Tomatenmark
- 2 EL Heller Balsamicoessig
- 2 EL Öl
- 2 TL Apfelessig
- 1 Rote Chilischote
- Salz & Pfeffer
- Alufolie



Zubereitung:

1. Steaks ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Chilischote längs aufschneiden, entkernen und hacken. Erdbeeren, passierte Tomaten, Tomatenmark, Balsamicoessig, Apfelessig, Gelierzucker und gehackte Chilischote unter Rühren aufkochen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Erdbeermischung vom Herd nehmen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ketchup abkühlen lassen.
2. ROUGETTE Mein Ofenkäse im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) nach Packungsanweisung zubereiten. Steaks mit Öl bepinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 5 Minuten grillen. Steaks vom Grill nehmen und in Alufolie gewickelt ca. 10 Minuten ruhen lassen.
3. Nüsse grob hacken. Steaks aus der Folie nehmen und in Streifen schneiden. ROUGETTE Mein Ofenkäse aus dem Ofen nehmen. Mit den Steakstreifen und etwas Ketchup auf Tellern anrichten. ROUGETTE Mein Ofenkäse mit den gehackten Nüssen bestreuen. Übrigen Ketchup dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion ca. 4010 kJ, 960 kcal, E 56g, F 56g, KH 47g