



Schweine - Nackensteak mit Pfefferkäse aus dem Rohr, Wurzelgemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 27m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '27', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Würzig, herzhaft, alles in einem Bräter, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 4 Schweine - Nackensteaks à 180 g
- 75 g Gervais oder Philadelphia Frischkäse
- 75 g geriebener Gouda
- 3 El Schnittlauch, gehackt
- 4 El trocken Weißwein
- 1 El schwarze Pfefferkörner, gestoßen
- 8 Scheiben durchwachsener Speck
- 1 El Butterschmalz
- Das Wurzelgemüse:
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 400 g Kartoffeln, gewürfelt
- 200 g Karotten, gewürfelt
- 200 g Knollensellerie, gewürfelt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Auflage:

Schritt2

Beide Käsesorten mit dem Pfeffer mischen, den Weißwein und Schnittlauch dazu geben und 10 min. ziehen lassen.

Schritt3

Das Wurzelgemüse:

Schritt4

Die Kartoffelwürfel in einem ausreichend großen Topf / Bräter anbraten, etwas Farbe nehmen lassen, Dann die Sellerie - und Karottenwürfel dazu geben, mit angehen lassen, salzen, pfeffern.

Schritt5

Die Schweinesteaks salzen und pfeffern, leicht in Mehl wälzen und in Butterschmalz lediglich eine 1/2 min. scharf anbraten.

Schritt6

Heraus nehmen, die Käsemischung aufstreichen, verteilen und pro Steak 2 Scheiben Speck darüber geben.

Schritt7

Auf das Gemüse setzen und bei 180 ° C Umluft, 10 - 12 min. Ober - / Unterhitze (Mittlere Schiene) in den Backofen schieben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Steaks Darüber / dazu geben.

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweine-nackensteak-mit-pfefferkaese-aus-dem-rohr-wurzelgemuese/>