

# Backofensteak Caprese



Passend zum  
Oktoberfest!

## Ausgangsmaterial

1.500	kg	Schweinesteaks (Hals, à 150 g)
20	Stk.	Salami, Scheiben
10	Stk.	Tomaten, Scheiben
10	Stk.	Zucchini, Scheiben
10	Stk.	Mozzarella, Scheiben

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Tomaten-Basilikum Maricrème Art.-Nr. 5616

## Arbeitsanleitung

1. Schweinesteaks mit der Tomaten-Basilikum Maricrème marinieren und in Backofenschalen einlegen.
2. Salamischeiben auflegen und anschliessend die restlichen Zutaten darüber verteilen.
3. Die Auflage mit Mozzarella oben abschliessen.

## Zubereitungshinweis

Die Backofensteaks werden im vorgeheizten Backofen bei 160 °C, 15 -20 Minuten gebacken.