

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.