Mozzarella mit Entrecôte dazu Rote Zwiebeln, Gemüsepfanne überbacken mit Burrata



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20**
Backzeit : **20**

Zutaten

Uberbackenes Entrecôte

- 400 g Mozzarella di Bufala Campana DOP Il Parco
- 1 kg Entrecôte
- 2 Rote Zwiebeln
- 3 Zehen Knoblauch

Gratiniertes Gemüse

- 400 g Burrata Artigiana
- 6 Karotten
- ½ Stange Lauch
- 4 Kartoffeln
- 2 Tomaten
- 1 große Zwiebel
- Oliven

Zubereitungschritte

1. Gemüse schälen, grob zerkleinern und in einer Pfanne von allen Seiten anbraten, dabei auch direkt würzen.
2. Nun wird alles zusammen in ein Tontöpfchen gegeben und mit Burrata überdeckt. Das Ganze wird im Backofen bei 200°C ca. 15-20 Minuten gebacken.
3. Entrecôte in 4 Steaks schneiden und scharf, aber kurz von beiden Seiten anbraten und würzen mit Salz und Pfeffer. Klein geschnittene Zwiebeln und Knoblauch dürfen hier mit dazu gegeben werden. (wichtig: Das Steak darf nicht durchgebraten werden, sondern nur kurz von beiden Seiten Farbe geben).
4. Nun mit dem Mozzarella die Steaks bedecken und im Backofen bei 250°C für 5 Minuten backen.
5. Mit Zwiebeln garnieren und alles zusammen servieren.

? **Tipp:** Alternativ kann das Gericht auch mit Schweinenacken-Steaks gekocht werden.