

Rezept

Baguette mit Iberico und Manchego

Ein Rezept von Baguette mit Iberico und Manchego, am 02.04.2023

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 2 Schweinerückensteaks (200 g, besonders fein: Iberico-Schwein) | 6 bunte Mini-Paprika |
| 25 g Apfelchips | 4 Zweige Thymian |
| Salz | 50 g weiche Butter |
| 3 Blätter Lollo bianco | 80 g Manchego |
| | 2 Stück Baguette (à 80 g, gekauft oder selbst gebacken) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 41 g F, 46 g EW, 106 g KH

Zubereitung

1. Die Steaks trocken tupfen. Die Paprika waschen und abtrocknen. Die Schoten putzen, quer halbieren und die Kerne entfernen. Eine Grillpfanne erhitzen, Steaks und Paprika darin von jeder Seite 3-4 Min. scharf anbraten. Sobald die Paprika rundum gebräunt sind, aus der Pfanne nehmen.
2. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Thymianblättchen und Apfelchips im Blitzhacker fein zerkleinern, dann in einer Schüssel mit der Butter und ½ TL Salz vermischen.
3. Den Käse in Streifen schneiden. Den Salat waschen, trocken schleudern und in grobe Stücke zupfen.
4. Die Baguettestücke waagrecht halbieren und die Hälften mit der Apfelbutter bestreichen. Die unteren Hälften mit dem Salat belegen. Die Steaks in Streifen schneiden und auf dem Salat verteilen. Den Käse und die gebratenen Paprika daraufschichten. Mit den oberen Baguettehälften abdecken und warm servieren.