

Rezept

# Filetsteaks auf Toast

Ein Rezept von Filetsteaks auf Toast, am 09.09.2024

## Zutaten

<b>4</b> Rinderfiletsteaks (à ca. 75 g)	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Öl
<b>4 Scheiben</b> Toastbrot	<b>1 EL</b> Crème fraîche
<b>1 TL</b> scharfer Dijon-Senf	<b>2</b> Tomaten
<b>125 g</b> Mozzarella	<b>4</b> Basilikumblätter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 220° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Die Filetsteaks trocken tupfen, flach klopfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In dem heißen Öl auf jeder Seite 1-2 Min. braten.
2. Das Toastbrot toasten. Crème fraîche und Senf verrühren. Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, quer in 8 dünne Scheiben schneiden. Toast mit der Senfcreme bestreichen, Filets darauflegen. Mit Tomatenscheiben belegen. Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Steaks verteilen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 8-10 Min. überbacken. Mit Basilikum garnieren.