

Rezept

Hawaii-Steaks

Ein Rezept von Hawaii-Steaks, am 26.04.2024

Zutaten

2 Scheiben Schweinelende (à ca. 80 g)	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver
1 Scheibe frische Ananas (ca. 120 g)	2 Scheiben Raclettekäse (ca. 50 g, ersatzweise anderer Schmelzkäse)
1 EL Öl	Preiselbeermarmelade (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen und eventuelle Fettränder abschneiden. Rundum mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. Die Ananas schälen und vierteln. Den harten Strunk entfernen, das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Die Rinde vom Raclettekäse abschneiden.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filetscheiben darin 3-4 Min. braten. Wenden und die Scheiben mit Ananas und Käse belegen. Zugedeckt weitere 3-4 Min. braten.
4. Die Hawaii-Steaks herausnehmen und auf zwei Tellern anrichten. Nach Belieben mit je 1 Klecks Preiselbeermarmelade servieren.