

Rezept

Kleine Steaks mit Gorgonzolasauce

Ein Rezept von Kleine Steaks mit Gorgonzolasauce, am 20.04.2024

Zutaten

4 Minuten-Steaks vom Schwein (à ca. 80 g)	Salz
Pfeffer	2 EL Olivenöl
60 g cremiger Gorgonzola	2 EL Mascarpone (ital. Frischkäse)
80 ml Gemüsebrühe	2 EL trockener Sherry (ersatzweise Brühe)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die Steaks von beiden Seiten salzen und pfeffern. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin bei mittlerer Hitze pro Seite 2-3 Min. braten. Herausnehmen und abgedeckt beiseitestellen.
2. 1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Gorgonzola grob würfeln und mit Mascarpone dazugeben, bei schwacher Hitze unter Rühren 2-3 Min. schmelzen lassen.
3. Brühe und Sherry angießen und mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und bei schwacher Hitze 3-4 Min. kochen. Steaks mit Bratensaft zur Sauce geben und bei schwacher Hitze 2-3 Min. mitgaren.