

Rezept

# Zwiebelsteaks vom Blech

Ein Rezept von Zwiebelsteaks vom Blech, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>10 Zweige</b> Thymian	<b>2 Zweige</b> Rosmarin
<b>150 ml</b> aromatisches Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>8</b> Schweinsteaks (aus dem Rücken; à etwa 150 g)
<b>1 kg</b> kleine Zwiebeln	<b>4 Scheiben</b> Toastbrot
<b>125 g</b> Mozzarella	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Den Thymian und den Rosmarin waschen und abtrocknen, von groben Stielen befreien, dann klein hacken und mit dem Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

---

2. Die Steaks kalt abwaschen, abtrocknen und rundherum mit Kräuteröl einreiben. Zugedeckt kalt stellen.

---

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Zwiebeln schälen und achteln, im restlichen Kräuteröl wenden und mit dem übrigen Öl auf ein Backblech geben. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15 Min. garen.

---

4. Die Toastscheiben klein würfeln, den Mozzarella raspeln. Beides in eine Schüssel geben, mit Pfeffer würzen und gut miteinander verkneten.

---

5. Die Zwiebeln umrühren und an den Rand schieben. Die Steaks zwischen die Zwiebeln auf das Backblech legen, die Toast-Käse-Mischung darauf verteilen. Alles 15 Min. garen. Nach Belieben für die letzten 2-3 Min. den Grill dazuschalten.