



Griechisches Schweinesteak mit Olivensauce

und aromatischem Auberginengratin



20-30min



3-4 Personen

Wir lieben die Mittelmeerküche mit ihrer wunderbaren Aromenwelt! Cremiger Greek White, salzige Oliven, köstliche Auberginen und zartes Schweinesteak - all das vereint in einer fruchtigen Tomatensauce mit Oregano, hach, da möchte man beinahe schon die Koffer packen. Aber hey, zu Hause schmeckt es doch am besten!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Paprika
- 1 Pck. grüne Oliven
- 2 Auberginen
- 150g Violife Greek White
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 4 Schweinerückensteaks
- 2 Dosen gehackte Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

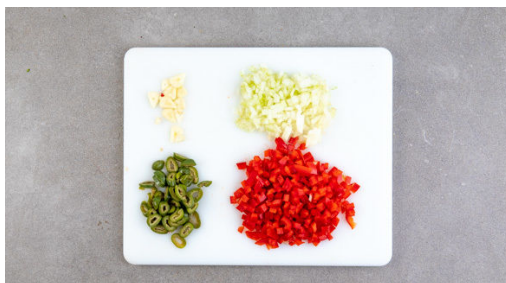
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

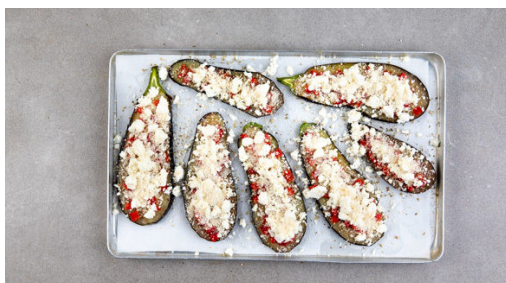
Nährwertangaben pro Portion

Energie 612kcal, Fett 35.4g, Kohlenhydrate 39.9g, Eiweiß 33.9g



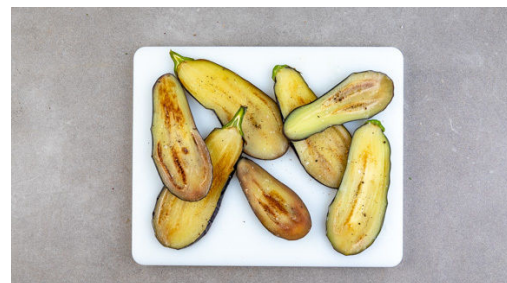
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Oliven** in dünne Ringe schneiden.



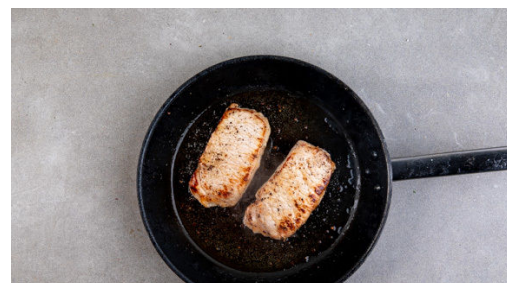
4. Auberginen überbacken

Die **Auberginenscheiben** mit **¼ des Oreganos oder mehr nach Geschmack** würzen, die **½ des Panko-Paniermehls** darüber verteilen und die **Auberginen** im Ofen 15-20Min. goldbraun überbacken.



2. Auberginen braten

Die **Auberginen** längs in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Auberginenscheiben** in einer großen Pfanne ggf. portionsweise mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne aufbewahren.



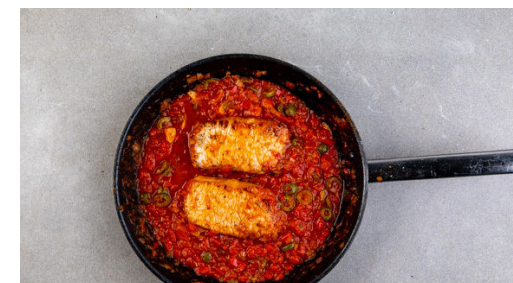
5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten. Das **Fleisch** soll noch nicht durchgaren. Aus der Pfanne nehmen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. Die Pfanne nicht auswaschen.



3. Greek White zerkrümeln

Den **Greek White** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Auberginenscheiben** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die **½ der Paprikawürfel** sowie den **Greek White** auf den **Auberginenscheiben** verteilen.



6. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in der Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anbraten. Die **gehackten Tomaten, Oliven** und **restliche Paprika** zugeben und alles 2-3Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem **restlichen Oregano** abschmecken. Das **Fleisch** in die **Sauce** geben und 4-5Min. gar ziehen lassen, dann mit den **Auberginen** und der **Sauce** servieren.