



Griechisches Steak mit Olivensauce

und aromatischem Auberginengratin



20-30min



2 Personen

Wir lieben die Mittelmeerküche mit ihrer wunderbaren Aromenwelt! Cremiger Fetakäse, 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!

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprika
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Aubergine
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Päckchen Panko-Paniermehl ¹
- 1 Packung Schweinerückensteak
- 1 Dose gehackte Tomaten

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 688kcal, Fett 39.0g,
Kohlenhydrate 41.6g, Eiweiß 42.8g



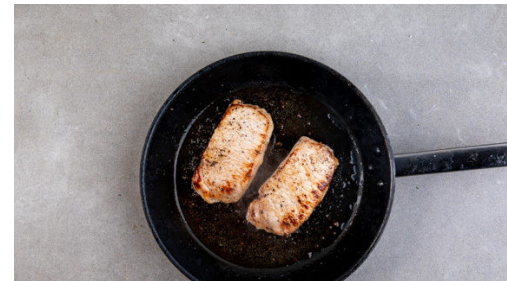
Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Olive**n in dünne Ringe schneiden.



Die **Auberginenscheiben** mit **1/4 des Oreganos** oder mehr nach Geschmack würzen, ca. **2/3 des Panko-Paniermehls** darüber verteilen und die **Auberginen** im Ofen 15-20Min. goldbraun überbacken.



Die **Aubergine** längs in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Auberginenscheiben** in einer großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne aufbewahren.



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



Den **Käse** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Auberginenscheiben** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die **1/2 der Paprikawürfel** sowie den **Käse** auf den **Auberginenscheiben** verteilen.



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