

Minutensteaks mit Mango und Käse

Sie schmecken mild-würzig. Serviert dazu Römersalat und Brot.

Dies ist ein Rezept für leckere Minutensteaks. Diese Steaks machen ihrem Namen alle Ehre, denn sie sind blitzschnell gemacht. Die Minutensteaks bekommen durch die frische Mango und den feinen Mozzarella mit Basilikum eine besonders fruchtige Geschmacksnote. Ganz sicher sind diese Steaks ein Hit auf jeder Grillparty.

Zutaten

- 8 dünne Minutensteaks vom Schwein (etwa 500 g)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 3 EL Öl
- 1 große reife Mango
- 2 Fleischtomaten
- 250 g Mozzarella
- einige Blätter Basilikum

Zubereitung

- Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl von jeder Seite 2 Minuten braun anbraten.
- Mango schälen und das Fruchtfleisch am Stein entlang abschneiden (oder Dosenfrüchte abtropfen lassen). Steaks mit Mango-, Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen. Nochmals salzen und pfeffern und in der geschlossenen Pfanne etwa 3 Minuten backen, bis der Käse zu zerlaufen beginnt.
- Mit Basilikumblättern garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/minutensteaks-mango-kaese/>