



Rumpsteak mit Kürbis-Rosmarin-Focaccia

Zutaten:

2 Ribeye-Steaks
1 kleiner Kürbis
100g Creme Fraiche
1 Rolle Hefeteig
1 Ei
2 Scheiben Kochschinken
Tomaten
Rosmarin
Pecorino
Honig
Zwiebel und Knoblauch
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Schneiden Sie einen Teil vom Kürbis klein und kochen Sie ihn in Salzwasser weich.

Schneiden Sie feine, dünne Streifen vom restlichen Kürbis.

Geben Sie etwas Öl oder Backpapier auf ein Backblech und rollen Sie den Hefeteig darauf aus.

Geben Sie etwas Öl und Salz Pfeffer auf den Teig. Belegen Sie den Teig mit dem Kürbis, Rosmarin, Schinken, Knoblauch, Zwiebel, Tomaten, Jalapeno. Verteilen Sie einige Kleckse Creme Fraiche auf dem Belag. Mixen Sie den gekochten Kürbis durch, wenn alles fertig ist und verteilen Sie ihn auch auf dem Belag. Zum Schluss noch etwas Honig und den Pecorino darauf verteilen.

Stellen Sie das Blech bei 200°C etwa 10-12 Minuten in den Ofen.

Braten Sie die Ribeye-Steaks scharf an und stellen Sie sie ebenfalls 6 Minuten in den Ofen dazu. Lassen Sie sie anschließend kurz ruhen.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.