



Philly Cheesesteak-Sandwich

Zutaten:

- 400g Rindernackensteaks
- 150g Provolone (Käse)
- 1 Baguette
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Jalapeños
- Öl
- Schmelzkäse



Zubereitung:

Erhitzen Sie eine Pfanne. Lassen Sie die Pfanne gut heiß werden. Geben Sie dann ein Schuss Öl in die Pfanne. Würzen Sie die Nackensteaks mit Pfeffer und Salz und braten Sie die Nackensteaks in der heißen Pfanne aus, bis die Steaks eine schöne Farbe und Kruste haben. Heizen Sie den Grill vom Ofen vor und stellen Sie die Pfanne mit den Steaks noch 2 Minuten in den Ofen, wenn sie durchgebraten sind.

Schneiden Sie zwei gleich große Stücke vom Baguette und halbieren Sie sie. Erhitzen Sie etwas Butter in einer Pfanne und rösten Sie die Baguettstücke kurz darin.

Schneiden Sie Zwiebel in Scheiben. Schneiden Sie grüne Paprika in Streifen und Jalapeños in Ringe. Erhitzen Sie ein Stück Butter in einer Pfanne und schwitzen Sie das Gemüse darin an.

Reiben Sie den Provolone (Käse) durch. Schneiden Sie die Steaks in Streifen. Nehmen Sie ein Backblech oder eine feuerfeste Pfanne. Richten Sie in der Pfanne oder auf dem Blech zwei Häufchen aus dem Gemüse an, geben Sie Rindersteak-Streifen über die Häufchen und gut Käse darüber. Stellen Sie das Blech oder die Pfanne für 2 Minuten in den Ofen unter den bereits erhitzten Grill im Ofen.

Bestreichen Sie die Baguettstücke mit Schmelzkäse. Nehmen Sie das Blech oder die Pfanne aus dem Ofen und legen Sie die Häufchen auf die Baguettstücke.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.