Schweinesteak Hawaii

Für alle die es fruchtig mögen, ist das Schweinesteak Hawaii genau das Richtige. Das Rezept ist ganz einfach zuzubereiten und auch für Kochanfänger kein Problem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

800 g	Schweinesteaks (vom Nacken)
1 Stk.	Ananas (ganze)
8 Scheiben	Butterkäse
4 Stk.	Kirschtomaten
2 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Schweinesteak Hawaii die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in so viele Scheiben schneiden, wie Steaks zubereitet werden sollen.

2. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen.

3. Das restliche Öl in die Pfanne geben und die Ananasscheiben darin auf jeder Seite ca. 1 Minuten anrösten. Aus der Pfanne nehmen und auf die Steaks legen und diese dann wieder in die Pfanne geben.

4. Auf jedes Steak eine Scheibe Käse legen. Kirschtomaten waschen und halbieren und auf den Steaks verteilen. Mit etwas Pfeffer würzen.

5. Die Steaks bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten rösten, so dass der Käse schmilzt. Herausnehmen, anrichten und servieren.

Tipp

Zum Schweinesteak Hawaii passt Curryreis oder Pommes frites.