# Steak Hawaii

Ein Rezept für eine exotische Steak-Variante: Das Steak Hawaii begeistert durch seine fruchtige Note.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Schweinesteaks |
| 4 Scheiben | Ananas |
| 4 Scheiben | Raclettekäse |
| 1 EL | Butter |
| 4 Stk. | Cocktailkirschen |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für das Steak Hawaii den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch herausnehmen und in eine gefettete Auflaufform legen. Mit jeweils einer Scheibe Ananas belegen.

2. Den Camembert in gleichmäßige Streifen schneiden und auf der Ananas verteilen. Die Steaks auf dem obersten Rost des Backofens etwa 20 Minuten überbacken. Herausnehmen, mit Cocktailkirschen oder Preiselbeeren garnieren und servieren.

## Tipp

Zum Steak Hawaii passen Pommes frites und gemischter Salat.