Steak mit Gorgonzola & Pilzen

Zutaten (4 Personen):

- 4 Hüftsteaks (á 200 g)
- 800 g Champignons
- 200 g Gorgonzola
- 3 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- ggf. Rosmarin (zum Garnieren)
- ggf. Thymian (zum Garnieren)

Zubereitung:
Pilze putzen, halbieren und zur Seite stellen.
Backofen auf 150 Grad Celsius vorheizen.

Steaks waschen, trocken tupfen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von jeder Seite ca. 3 Minuten braten; anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Steaks aus der Pfanne nehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Gorgonzola in 8 Scheiben schneiden, 2 Scheiben auf jedes Steak legen und diese im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten überbacken, bis der Gorgonzola schön verlaufen ist.

In der Zwischenzeit die halbierten Pilze im zurückgebliebenen Bratfett scharf anbraten, salzen und pfeffern. Die gebratenen Pilze zusammen mit den überbackenen Steaks auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Rosmarin- sowie Thymianzweigen garniert servieren.

Tipp:
Wenn man sehr viel Hunger hat oder keine low carb Variante essen möchte, passen die Kartoffel-Wedges perfekt.

Nährwertangaben: 495 kcal p.P., 2 g KH p.P.