

## Schweinesteak in Brotsauce, mit würzigem Limburger überbacken



Bis 30 Min.



Normal



### Zubereitung

In einer Pfanne das Wurzelgemüse in **GOLDSTEIG Butter** anbraten, geröstete Brotwürfel zugeben, Sahne, **GOLDSTEIG Mascarpone** und Brühe einrühren und mit den gehackten Wildkräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Steaks

1. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten.
2. Etwas Brotsauce in eine feuerfeste Form geben, Steaks darauflegen mit Brotsauce bedecken und **GOLDSTEIG Limburger** in dünne Scheiben geschnitten bei 160 °C 15 Min. – 20 Min. überbacken.

**TIPP:** Anstatt Brotwürfel können auch Vollkorn-Toastwürfel verwendet werden.

### Zutaten



#### Für 4 Personen:

#### Für die Brotsauce:

- 400 g gewürfeltes Wurzelgemüse (Karotten, Knollensellerie, Pastinaken, Lauch)
- **GOLDSTEIG Butter**
- 200 g geröstete Brotwürfel
- 100 ml Sahne
- 4 EL **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 50 ml Brühe
- gehackte Wildkräuter
- Salz
- Pfeffer

#### Für die Steaks:

- 4 Schweinesteaks
- 200 g **GOLDSTEIG Limburger**
- Salz
- Pfeffer
- Öl

