

# Schweine-Rückensteaks Tessiner Art mit Tomaten, Käse

## Für 4 Portionen:

4 Rückensteaks vom Schwein	4 Fleischtomaten	200 g Käse, gerieben
Salz	Pfeffer	Paprikapulver, edelsüß
Schweineschmalz		

Tomaten mit kochendem Wasser kurz überbrühen, dann häuten, vierteln und die Kerne entfernen. Dann das Tomatenfleisch in Würfel schneiden, diese salzen, pfeffern und mit Paprikapulver bestreuen. Sachte umrühren und die Tomatenwürfel für etwa 1 Stunde marinieren.

Das Fleisch abspülen und trocken tupfen, dann von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen. Fett in der Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten braten, dann in eine feuerfeste Form geben. Tomatenwürfel gleichmäßig auf den Steaks verteilen.

Darauf dann den Gratinkäse ebenso gleichmäßig darüber streuen.

Form in den Backofen geben und kurz unter dem Grill gratinieren.

Steaks auf vorgewärmten Tellern anrichten und warm servieren.

Kroketten und Rohkost oder einen Salat je nach Saison dazu reichen.

NN am 08. Mai 2023