



## REZEPT DES MONATS September 2014

### Steak mit Schinken und Spiegelei

#### ZUBEREITUNG

1. Die Knoblauchzehen schälen, zwei Zehen fein hacken, mit Salz bestreuen und mit dem Messer zerdrücken. Mit Pfeffer und Essig vermischen. Das Fleisch mit der Knoblauchmischung von beiden Seiten gut einreiben und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
  2. Die restlichen Knoblauchzehen zerkleinern. Mit dem Lorbeerblatt in einer Pfanne im heißen Öl ca. 1 Minute schmoren. Aus der Pfanne nehmen.
  3. Die Steaks in die Pfanne geben und von beiden Seiten etwa 3 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und warm stellen.
  4. Den Schinken in der Pfanne braten, herausnehmen und auf die Steaks legen. Bratensatz mit Portwein und Essig ablöschen und aufkochen. Die Sauce etwas einkochen lassen, abschmecken und zu den Steaks servieren.
  5. Spiegeleier braten und auf die Steaks bzw. den Schinken legen.
- Dazu passen gebratene Rosmarin-Kartoffelspalten und ein trockener Rotwein.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 4 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 2½ TL Rotweinessig
- 4 Rindersteaks (à ca. 250 g)
- 3 EL Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Scheiben Schinken
- 6 EL Portwein
- 4 Eier



## REZEPT DES MONATS September 2014

### Nudelauflauf mit Hackfleisch

#### ZUBEREITUNG

1. Nudeln nach Vorschrift garen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und kleingehackte Zwiebel, Hackfleisch und kleingehackten Knoblauch darin kräftig anbraten. Tomatenmark und Gewürze unterrühren und abschmecken.
  2. Eine gefettete Auflaufform mit Deckel lagenweise mit Nudeln und Hackmasse füllen. Eier mit Milch und Salz verquirlen und über die Nudeln gießen.
  3. Käse reiben und darüber streuen und mit Butterflöckchen belegen.
  4. Im vorgeheizten Backofen bei 175° Umluft ca. 1 Stunde auf der mittleren Schiene zugedeckt backen.
- Dazu schmecken ein knackiger Salat und ein trockener Rotwein.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 300 g Nudeln
- 500 g Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Oregano, Thymian
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 200 g Bergkäse
- Butterflöckchen