



# Schweinssteak mit Raclettehaube

- 4 Scheiben Ananas (Dose)
- 1 rote Peperoni
- 1 EL Olivenöl
- Basilikum
- 4 Schweinssteaks, je ca. 125 g schwer
- Pfeffer
- Salz\*
- 1 EL Bratbutter
- 4 Scheiben\* Raclettekäse nature oder mit Pfeffer

\*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Die Ananasscheiben gut abtropfen lassen. Die Peperoni halbieren, entkernen und klein würfeln. Beide Zutaten im heissen Öl auf mittlerem Feuer während 2-3 Minuten braten. Basilikum dazugeben und beiseitestellen.

Das Fleisch salzen und pfeffern. In der heissen Bratbutter auf jeder Seite wähen 2 Minuten braten. Die Pfanne vom Feuer ziehen. Je 1 Ananas-Scheibe und die Peperoniwürfel bergartig auf den Steaks verteilen und je mit 1 Scheibe Raclettekäse belegen. Die Pfanne mit einem Deckel oder einer Alufolie gut verschliessen und den Käse auf den Steaks zugedeckt auf kleinem Feuer noch etwa 5 Minuten schmelzen lassen. Sofort servieren.