


Rindssteaks mit Auberginen-Füllung, Tomaten und Quinoa



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 45 min

 Aktivzeit: 45 min

 Mittel



Zutaten

für 4 Personen

- 4** Huftsteaks vom Schweizer Rind von je ca. 150 g
- 1** kleine Aubergine
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL** Olivenöl
- 4 Zweige** Thymian
- 4 EL** Dörrtomatenpaste (oder Pesto rosso)
- 200 g** rote Quinoa
- 1** Zwiebel
- 1 EL** Butter
- 1 EL** HO-Sonnenblumenöl
- 500 g** Cherry-Tomaten an der Rispe

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 563** kcal
- 43 g** Eiweiss
- 42 g** Kohlenhydrate
- 23 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Alternative zu Aubergine

Magst du anstatt Auberginen lieber Zucchini? Dann kannst du die Steaks auch mit gebratenen Zucchini-Scheiben füllen.

Zubereitung

- 1** Die Aubergine waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auberginen im Olivenöl auf jeder Seite 3-4 Minuten braten. Den Thymian während des Bratens über die Auberginen zupfen. Nach dem Braten die Auberginen auf einen Teller geben und mit der Dörrtomatenpaste bestreichen.
- 2** Die Steaks waagrecht so tief einschneiden, dass sich die Steaks auseinanderklappen lassen, aber noch zusammenhalten. Das übernimmt auch gern dein Metzger für dich. Die Steaks innen mit den Auberginen-Scheiben belegen, zusammenklappen und mit Küchenschnur binden.

3

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](https://www.schweizerfleisch.ch).

Quinoa in gesalzenem Wasser bissfest kochen, abgiessen und abtropfen lassen.

- 4 Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Zwiebel in Butter andünsten. Quinoa beifügen und kurz zugedeckt mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen.
- 5 Eine Bratpfanne erhitzen. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Steaks auf jeder Seite im Sonnenblumenöl 2 Minuten braten, anschliessend im Ofen bei 80 °C warm stellen. Die Tomaten an der Rispe waschen, abtrocknen und in der gleichen Pfanne etwa 5 Minuten braten.
- 6 Die Steaks in 2-3 breite Tranchen aufschneiden und mit Quinoa und den Tomaten servieren.