

BISTECCA ALLA PIZZAIOLA

In der Pfanne gebratenes Steak mit Tomaten und Knoblauch

Für 4 Personen.

*4 El Olivenöl, 1 Tl geriebener Knoblauch, 750 g geschälte ,
entkernte und grobgehackte frische Tomaten.*

*1 Tl getrockneter Oregano zerrieben, ½ Tl Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,
4 große bzw. 8 kleine Steak vom Schwein
oder Rind.*

In einer großen Pfanne oder flachen Topf 2 El Olivenöl erhitzen,
bis sich ein leichter Rauch bildet.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen
und den Knoblauch hineingeben und leicht anbraten.

Tomaten, Salz, Pfeffer und Oregano zugeben.

Die Steaks mit dem restlichen Öl
in einer Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten,
mit der Tomatenmasse bedecken und in der Bratröhre schmoren.

Zur Verfeinerung kann man etwas Rotwein zugeben.

Dazu reicht man Ital. Weißbrot und Salat

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!