

# Scheibenfleisch bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

8 Minutensteaks, 16 Scheibletten(Käse), 2 Paprika, 2 Zwiebeln, 3 Fleischtomaten, 4 mittelgroße Gewürzgurken, 2 mittelgroße Möhren, 1 Dose Champignons 3. Wahl, mittelscharfer Senf, Salz, Pfeffer.

## Die Vorbereitungen:

Paprika, Zwiebeln, Gurken und Möhren kleinschneiden und in einer Schüssel mischen. Champignons dazufügen.  
Backofen vorheizen (200° C).  
Backblech mit Alufolie oder Backpapier auslegen.

## Die Zubereitung:

Minutensteaks auf dem Backblech auslegen und mit mittelscharfen Senf bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gemüsemischung auf die Minutensteaks verteilen und mit den Scheibletten abdecken (2 Scheiben pro Steak).

Wenn der Backofen Temperatur erreicht hat, etwa 25 Minuten im Backofen garen.

Dazu schmeckt am besten Reis oder Toastbrot.