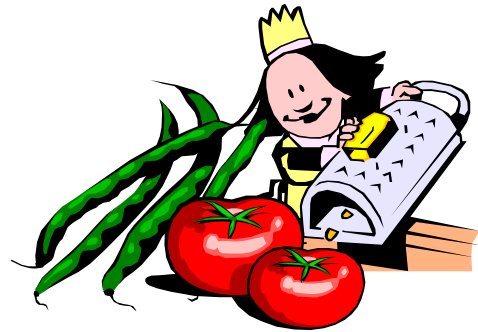


Überbackene Nackensteaks auf Bohnen[®]

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g grüne Bohnen
- Salz, Pfeffer
- 2 eingelegte Nackensteaks in Paprika
- 1 Eßl. Öl
- 1 große Zwiebeln
- Speckwürfel
- 6 Tomaten
- 75 ml. Milch
- 1 Beutel „Zubereitung für Sauce Hollandaise“ für je 125gr Butter
- 100 gr. Butter
- 1 gehäufte Eßl. Parmesan
- ½ - ¾ Packung Gratinkäse



Bohnen putzen, waschen und dritteln. In wenig kochendem Salzwasser zugedeckt 15-20 Minuten dünsten. Abtropfen lassen.

Nackensteaks im heißen Öl rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen.

Inzwischen Zwiebel schälen und grob würfeln.

Tomaten putzen, waschen und evtl. halbieren. Zwiebel und die Speckwürfel im heißen Bratfett andünsten. Tomaten und Bohnen zufügen und ca. 2 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für Beutel Hollandaise 1/8 l Wasser und Milch (insgesamt mehr Flüssigkeit als auf der Packung angegeben) erhitzen. Soßenpulver unter Rühren einstreuen und aufkochen. 100 gr Butter (weniger als auf der Packung angegeben) würfeln. Nach und nach unterrühren. Parmesan in die Soße geben und unter Rühren schmelzen lassen.

Gemüse in einer feuerfesten Form verteilen und Fleisch drauflegen. Soße darübergießen und mit Gratin-Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten backen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.