

"Soufflierte" Schweinssteaks

4 Schweinssteaks
Salz & Pfeffer
1 Essl. Oel
200 g Emmentaler, gerieben
2 Eier
1 Essl. Mehl
1 Teel. Backpulver
2 Essl. Weisswein
2 Essl. Morcheln, gehackt
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Die Schweinssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Oel beiseitig nur sehr kurz anbraten. Den geriebenen Emmentaler mit den Eiern, Mehl, Backpulver und Weisswein zu einer streichfähigen Masse vermischen. Die zuvor eingeweichten und gehackten Morcheln unter die Käsemasse mischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Käsemasse auf die Steaks streichen und in einer flachen Gratinplatte im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten goldgelb überbacken.