



## Walliser Kalbssteak

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

**Vorbereitung:** 20 Min.  
**Zubereitung:** 20 Min.



- |          |  |   |
|----------|--|---|
| <b>4</b> | Kalbssteak<br>Olivenöl<br>Salz und Pfeffer | von beiden Seiten kurz in<br>anbraten, mit<br>würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. |
| <b>1</b> | Tomate                                     | in 6 Scheiben schneiden, je eine Scheibe auf ein Steak<br>legen, die beiden Anschnitte auf das Blech. |
| <b>4</b> | Raclettscheiben                            | je eine über die Tomate auf das Steak legen.  |
| <b>4</b> | kleine Rispen Tomaten                      | halbieren und auf das Blech legen<br><br>im vorgeheizten Backofen bei 180°C 8 - 12 Minuten garen.     |