

# Ofenkäse mit gegrillten Steakstreifen und süß-scharfem Erdbeer-Ketchup



## Zutaten für 4 Personen:

4 Rumpsteaks (á ca. 250 g)  
300 g Erdbeeren  
1 rote Chilischote  
200 g passierte Tomaten  
4 EL Tomatenmark  
2 EL heller Balsamicoessig  
2 TL Apfelessig  
65 g Gelierzucker 2:1  
Salz  
Pfeffer  
**2 Packungen (á 180 g)  
ROUGETTE Ofenkäse fein-würzig**  
2 EL Öl  
20 g geröstete, gesalzene Erdnüsse  
Alufolie



## Zubereitung:

1. Steaks ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Chilischote längs aufschneiden, entkernen und hacken. Erdbeeren, passierte Tomaten, Tomatenmark, Balsamicoessig, Apfelessig, Gelierzucker und gehackte Chilischote unter Rühren aufkochen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Erdbeermischung vom Herd nehmen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ketchup abkühlen lassen.
2. Ofenkäse im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) nach Packungsanweisung zubereiten. Steaks mit Öl bepinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 5 Minuten grillen. Steaks vom Grill nehmen und in Alufolie gewickelt ca. 10 Minuten ruhen lassen.
3. Nüsse grob hacken. Steaks aus der Folie nehmen und in Streifen schneiden. Ofenkäse aus dem Ofen nehmen. Mit den Steakstreifen und etwas Ketchup auf Tellern anrichten. Käse mit den gehackten Nüssen bestreuen. Übrigen Ketchup dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion ca. 4010 kJ, 960 kcal, E 56g, F 56g, KH 47g