



Philly Cheese Steak

Zutaten

- 400 g Antrikot in dünnen Streifen
- 3 Brioche Hotdog Brötchen
- granuliert Zwiebeln
- Knoblauchpulver
- neutrales Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- Cheddar gerieben
- Mozzarella gerieben
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Antrikot am besten an der Fleischtheke in Aufschnitt dünne Scheiben geschnitten kaufen. Das Fleisch wird als Erstes mit Salz, Pfeffer, granulierten Zwiebeln, Knoblauchpulver und etwas Öl mariniert.
2. Die Teppanyakiplatte erhitzen. Das Fleisch von beiden Seiten kurz darauf anbraten (nicht ganz durch) und vom Herd nehmen.
3. Zwiebel und Paprika in Streifen schneiden und auf niedriger Stufe langsam anbraten. Die Brötchen auf der freien Fläche der Platte auf der Innenseite kurz anrösten.
4. Das Fleisch nun mit zum Gemüse geben und alles durchbraten. Cheddar und Mozzarella darüber verteilen und schmelzen lassen.
5. Die Brioche Brötchen mit dem Inhalt belegen. Guten Appetit!

