



PHILLY CHEESESTEAK

ZUTATEN

- ½ Cup Speisezwiebel, gehackt (Menge entspricht ca. der einer mittleren Zwiebel)
- ca. 150-160 Gramm Rib Eye Steak, geschneuzelt, möglichst dünn
- 2 Scheiben American Cheese (z.B. Cheddar)
- 2 Teelöffel Olivenöl
- Weißbrot, Länge ca. 20 cm, z.B. weiches Ciabattabrot oder Briochebrötchen
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Öl in einer großen Grillpfanne oder Sauteuse bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Zwiebeln gemeinsam mit einer Prise Salz und Pfeffer ca. fünf Minuten in der Pfanne köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Das Rib Eye Steak mit einer Prise Salz und Pfeffer in die Pfanne geben und rund 45 Sekunden anbraten, dann wenden und für weitere 30 Sekunden anbraten.

Nun den Käse über dem Fleisch verteilen und rund 10 Sekunden schmelzen lassen.

In der Zwischenzeit das Brot an einer Seite längs aufschneiden.

Nun wird die gesamte Mischung in das aufgeschnittene Brötchen gegeben.

Guten Appetit!