

Camembert-Ofensteaks mit Basilikumnudeln

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Minutensteaks
- 500 g Rhönland Bandnudeln
- 125 ml Brühe
- 125 ml Milch
- 250 ml Landrahm
- 50 ml Weißwein
- Zitronensaft, Muskat
- 2 EL gehackte Petersilie
- 0,5 EL gehackten Thymian
- 500g Champignons
- 2 Camembert
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 2 EL frische geschnittener Basilikum

Zubereitung:

Die Minutensteaks waschen, abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin kurz und kräftig anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die restliche Butter in der Pfanne schmelzen und das Mehl einrühren. Brühe, Milch und Rahm aufgießen und aufkochen lassen. Wein, Zitronensaft, Salz Pfeffer und Muskat dazugeben und nochmals kurz durch kochen, anschließend die Kräuter unterheben.

Die Champignons putzen, schneiden und in Butter anbraten. Das Fleisch in eine Auflaufform geben, die Champignons darauf verteilen, den Käse in Scheiben schneiden und auf die Pilze legen, darüber die Soße gießen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 min. überbacken.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, abtropfen lassen und Basilikum unterheben. Dazu passt ein frischer Salat.

Guten Appetit!

