

## **Cheese & Steak Baguette mit Kalbsfilet**

### **Material:**

- Grill
- Pfanne
- Schneidebrett
- Messer
- Auflaufform
- Backpapier
- optional: Grillkorb für Gemüse

### **Zutaten:**

- 500 g Kalbsfilet
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 4 Baguette-Brötchen
- 4 Scheiben Cheddar-Käse
- Grobes Meersalz (Fleur de Sel)
- Olivenöl

Für die Gewürzmischung für das Fleisch:

- 1 TL Paprikapulver
- TL Knoblauchraspeln
- TL getrockneter Thymian
- TL Chilipulver

### **Zubereitung:**

Das Kalbfleisch in dünne Scheiben aufschneiden. Die Paprika in breite Streifen schneiden und die Zwiebel vierteln. Das Gemüse auf dem Rost (im Grillkorb) grillen.

Die Baguette-Brötchen in der Mitte aufschneiden und mit der Innenseite auf dem Grill anrösten.

Die Kalbfleischscheiben mit der Kräutermischung bestreichen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten.

Das Baguette mit dem Fleisch und dem Gemüse belegen, den Käse obendrauf legen und zuklappen. Alles in einer mit Backpapier ausgelegten Auflaufform auf den Grill geben, bis der Käse geschmolzen ist.