



40

## WILDSCHWEINSTEAKS „CAPRESE“



**Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 30 Minuten**



**Zutaten für 4 Personen:**

3 kl. Zucchini, 8 Wildschweinsteaks (ca. 600 g), Salz, Pfeffer, Olivenöl, 3 EL Pesto, 2 Tomaten, 250 g Mozzarella, Ruccola Blätter.



**Zubereitung:**

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden, Fleisch in einer heißen Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten, salzen, pfeffern, dann in eine große Auflaufform oder auf ein Backblech legen, mit 2 EL Pesto bestreichen.
2. Zucchini in der Pfanne im Bratfett kurz anbraten, würzen und zu den Steaks geben. Tomaten in Scheiben auf die Steaks legen, mit Mozzarella belegen und würzen. Ca. 15-20 min überbacken.
3. Zum Servieren mit Ruccola Blätter und dem restlichen Pesto dekorieren. Dazu passt: Baguette.

