

Bagel Grand Slam:

2 Mohn Bagel

2 Filetsteaks

175 g Champignons

2-4 EL milder Senf

2-4 EL Tomatenketchup

Salz, Pfeffer

100g Cheddar Käse, gerieben

Frischer Thymian



Zubereitung:

Bagel waagerecht in zwei Hälften schneiden, toasten, danach senkrecht halbieren, so dass die Form von Halbmonden entsteht. Steaks und Pilze in heisser Pfanne ohne Fett braten, nach der Hälfte der Bratzeit die Steaks wenden. Die Bagelböden mit Senf bestreichen. Jeweils mit einem Steak belegen und die Pilze darüber geben. Mit Ketchup bestreichen, salzen und pfeffern. Dann die Bageldeckel auflegen. Den geriebenen Käse überstreuen und die Bagels einige Minuten grillen bis der Käse zerlaufen ist. Mit frischem Thymian garnieren und servieren.

Guten Appetit!