



## Philly Cheesesteak Sandwich

Snack + Partyhits

### ZUTATEN

1 große Zwiebel,  
2 EL Öl,  
600 g Ribeye-Steak,  
2 TL Knoblauchpulver,  
1 TL Sojasoße,  
1 TL Worcestershire Soße,  
200 g Heinrichsthaler  
Gouda gerieben (alternativ:  
Cheddar),  
1 Paprika (grün),  
4 Baguette-Brötchen,  
Butter, Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

ca. 40 Minuten

### ZUBEREITUNG

Im ersten Schritt den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel schälen dann halbieren und in feine, halbe Ringe schneiden. Anschließend mit Öl in einer Pfanne erhitzen und die halbe Zwiebel glasig dünsten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Dann das Steak mit einem sehr scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Steakstreifen dann in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver sowie Worcestershire- und Sojasoße vermengen und marinieren lassen. Dann mit Öl das Fleisch in der Pfanne erhitzen und rundherum scharf anbraten, den geriebenen Käse unterheben und in der Fleisch-Menge schmelzen lassen.

Nebenbei die Paprika abwaschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Die Baguette-Brötchen der Länge nach anschneiden, sodass geöffnete Brot-Taschen entstehen. Diese kurz im Ofen erwärmen. Anschließend Brot mit Butter bestreichen, mit Zwiebeln, Paprika und Fleisch-Käse-Gemisch belegen - und genießen. So kann der Kickoff beginnen!



*Guten  
appetit!*