

# Rezept des Monats November

## Straußen-Steak-Röllchen mit Zucchini-Päckchen in Gorgonzola-Sahne-Sauce

(für 5-6 Personen)

### Zutaten:

1200g Straußen-Steakfleisch  
2 mittlere Zucchini  
24 Scheibe/n Bacon, (Frühstücksspeck)  
24 kleine Cocktail-Tomaten  
Salz  
Pfeffer (schwarz, gemahlen)  
Cayennepfeffer



### Für die Sauce:

4 Becher Sahne  
200 g Gorgonzola ohne Rinde, gewürfelt  
6 Schmelzkäse - Ecken à 30g

### Zubereitung:

Fleisch in 6 dicke Stücke (4 cm) teilen, aufrecht hinsetzen und diese rundherum mit je einer Scheibe Bacon einschlagen. Die "Röllchen" mit Salz und gem. schwarzem Pfeffer bestreuen und in der Pfanne von allen Seiten kurz anbraten. Dann aufrecht in eine Auflaufform setzen.

Die Zucchini waschen, die Enden kappen, die Frucht halbieren. Jede Hälfte in 3 gleichgroße Teile schneiden und nun mit jeweils einer Scheibe Bacon umwickeln. Etwas Öl in einen kleinen Topf geben, erhitzen und die Zucchini-Päckchen aufrecht hineinsetzen. Die Zucchini salzen, mit Cayennepfeffer bestäuben und von oben, unten und seitlich anbraten. Nun die angebratenen Zucchini zwischen das Fleisch in die Auflaufform setzen. Nun die Tomaten waschen, trockentupfen und zwischen Fleisch und Gemüse legen.

Sahne in den Zucchinipfanne schütten und erhitzen, gewürfelte Gorgonzola und die Schmelzkäse-Ecken hinzu fügen und unter Rühren den Käse schmelzen. Die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer würzen und zwischen den Fleisch- und Zucchini-Stücken verteilen.

Die Form in den vorgeheizten Ofen setzen und alles bei ca. 160 Grad ca. 35 Minuten fertig garen.

Zu der Käsesauce passen hervorragend unsere Straußen-Ei-Spätzle oder ein leckeres Süßkartoffel-Püree.