



Philly Cheesesteak Sandwich

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

1 Kugel	Provolone Käse	500 g	Rib-Eye-Steak
2	Baguette Stangen	2	Zwiebeln
1	grüne Chili	1 EL	Butterschnalz
2	Knoblauchzehen	2 EL	Butter
	Salz, Pfeffer		

Zubereitung

-
1. Das Rib-Eye Steak anfrieren und dann auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden.
 2. Zwiebel würfeln. Chili fein hacken. Knoblauch pressen und mit Butter schmelzen.
 3. Die Baguettes aufschneiden und mit Knoblauchbutter bestreichen. Die Schnittflächen anrösten.
 4. Die Zwiebeln anbraten und beiseite stellen.
 5. Das Fleisch anbraten, danach mit Pfeffer und Salz würzen. Zwiebel und Chili dazugeben.
 6. Den Käse darauf legen und schmelzen lassen.
 7. Das Baguette füllen und servieren.

Als Beilage passt ein einfacher Salat.

Philly Cheesesteak Sandwich

Stand 08.03.2022