



## Nackensteaks in Tomatensoße

Zutaten (4 Portionen)

4 Nackensteaks

in der Gusspfanne / im Dutch oven von beiden Seiten anbraten, dann entnehmen.

1 klein gewürfelte Gemüsezwiebel und

kurz anbraten.

3 klein gehackte Knoblauchzehen

dazu geben und mit

250 g Cherry-Tomaten

würzen, danach

etwas Salz

hinzugeben, kurz aufkochen, die

500 ml passierte Tomaten

wieder dazu. Mit

Nackensteaks

würzen.

Salz und Pfeffer

1 klein gewürfelte Zucchini,

hineingeben, alles ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Zum Schluss noch

1 Zweig Rosmarin und

(in Knoblauch eingelegt) dazu und kurz erwärmen.

mehrere kleine Zweige Thymian

Als Beilage empfehle ich Kartoffeln oder Bandnudeln.

ca. 15 halbierte Oliven