



Ihr Rezept: Bunte Überraschungs Steaks



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	15 Min.

BEI MIR BRENNT NICHTS AN!

Zutatenliste

Allgemein

Schweinesteaks à 125 g	10
Öl	4 EL
Butter zum Braten	
Knoblauchzehe	
Salz	
frisch gemahlener Pfeffer	

Arbeitsschritte / Zubereitung

Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen, Schweinesteaks nach und nach darin erst von einer Seite 1 Min. braten, wenden und dann von der anderen Seite 1 Minute braten. Wieder wenden. Butter (mit zerdrückter Knoblauchzehe) in die Pfanne geben und Steaks noch einmal 2 3 Minuten auf jeder Seite braten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Steaks erkalten lassen. Nach Belieben garnieren:

1. Gedünstete Spargelspitzen und Kerbel
2. Knusprig gebratene Scheiben Räucherspeck und Brunnenkresse
3. Dünne Zitronenscheiben und Kräuterbutter
4. Zart geröstete Zwiebelringe und Champignon Scheiben
5. Frische Erdbeeren und grünen Pfeffer

Dazu: Nudeln