

REZEPT DER WOCHE

STEAKBLECH

MIT ROSMARIN-KARTÖFFELCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

800 g Drillinge (das sind die ganz kleinen Kartoffelchen, die man prima mit Schale essen kann)

4 EL Olivenöl

1 EL grobes Meersalz

4 Zweige Rosmarin

1 EL Butterschmalz

4 Rindersteaks (à 150–200 g)

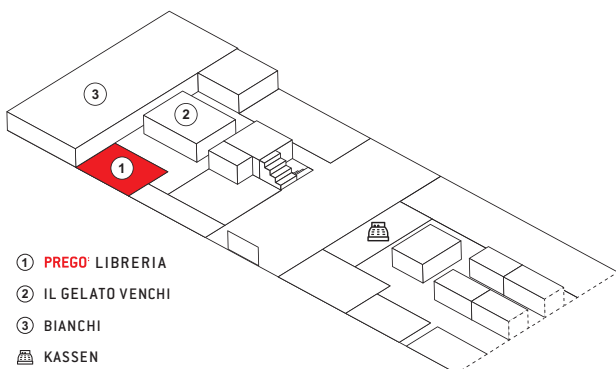
Salz

Pfeffer aus der Mühle

01. Die Kartoffeln waschen, trocken reiben, mit dem Olivenöl mischen und mit dem Meersalz würzen. Anschließend auf einem Backblech verteilen. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen. Die Kartoffeln mit Rosmarin bestreuen und im Ofen etwa 20 Minuten backen.

02. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks auf jeder Seite etwa 1 Minute scharf anbraten. Danach auf die Kartoffeln auf dem Blech legen und bis zum gewünschten Gargrad mitgrillen. Die Kartoffeln brauchen jetzt noch etwa 30 Minuten, bis sie knusprig goldgelb sind, die Steaks zwischen 10 und 15 Minuten.

03. Sobald die Steaks nach Wunsch gegart sind, herausnehmen, fest in Alufolie einschlagen und ruhen lassen, bis die Kartoffeln fertig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem grünen Salsa oder einem Salat genießen.



Preis: 14,99 €
Rezept von der Seite 84

Alle Rezepte der Woche
finden Sie auch unter
[facebook/pregocookbookstore](https://facebook.com/pregocookbookstore)

