



Zartes Rindersteak mit gebratenen Kräuterbutter-Kartoffeln

Zubereitung

Ungeschälte, gewaschene Kartoffeln im Abstand von 1 cm einschneiden. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln mit Kräuterbutter bestreichen. Nach Belieben Salz, Pfeffer würzen. Ca 1 Stunde im Backofen bei 180 Grad backen.

Die Champignons putzen. Zwiebel würfeln und andünsten, Pilze dazugeben. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Ungefähr 15 Minuten köcheln lassen.

Die Hühnersteaks in der Pfanne mit wenig Öl beidseitig je 2 Minuten anbraten und danach im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 8 Minuten ziehen lassen.

Mit Salat anrichten.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Livia Pigl.

Zutaten

1 Personen

1 Rinderhühnersteak mariniert

250 g Kartoffeln (n)

Kräuterbutter

Salz, Pfeffer

200 g Champignons

BONA Pflanzenöl

Zwiebel