

Würzige Steaks



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|-----------------------|
| Olivenöl | 2 EL (Esslöffel) |
| Butter | 80 g |
| Knoblauchzehen | 4 Stk. |
| Frische Kräuter | 1 Etwas / nach Bedarf |
| Glatte Petersilie / Petersilgrün | 1 Bund |
| Salz | 1 Etwas / nach Bedarf |
| Schwarzer Pfeffer | 1 Etwas / nach Bedarf |
| Schweinesteak | 4 Stk. |

Zubereitung:

Butter mit Kräutern und Gewürzen vermischen und mit Hilfe von Frischhaltefolie eine Rolle formen. Im Kühlschrank kühlen, bis sie fest genug ist.

Filetsteaks würzen (Knoblauch, Pfeffer, Salz) mit Öl bestreichen und auf jeder Seite 3-5 Minuten grillen oder braten.

Jedes Steak mit einer Scheibe der Kräuterbutter belegen und mit gewünschten Zutaten servieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-496-Wuerzige-Steaks.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at