

## Rezept

# Rinderfilettoast

Ein Rezept von Rinderfilettoast, am 08.02.2025

## Zutaten

- |                                       |                                   |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>1</b> Ei (S)                       | <b>2 EL</b> Öl                    |
| <b>1</b> Rinderfiletsteak (ca. 150 g) | Salz                              |
| Pfeffer                               | <b>1 TL</b> Essig                 |
| Zucker                                | ½ Avocado                         |
| <b>1</b> Frühlingszwiebel             | ¼ Beet Kresse                     |
| <b>1</b> Scheibe Sandwichtoast        | <b>1 EL</b> fertige Cocktailsauce |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

## Zubereitung

1. Ei in kaltem Wasser aufsetzen und in 8-10 Min. wachweich kochen. 1 EL Öl erhitzen. Steak salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze pro Seite 2-3 Min. braten.
2. Inzwischen Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und 1 EL Öl verrühren. Avocado schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel putzen, waschen und fein schneiden. Kresse vom Beet schneiden.
3. Brot toasten. Sauce daraufstreichen, mit Avocado und Zwiebel belegen. Mit Vinaigrette beträufeln. Steak daraufgeben. Ei schälen, halbieren und darauf setzen. Mit Kresse bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.