

Rezept

# Rumpsteaks auf Bohnenkraut

Ein Rezept von Rumpsteaks auf Bohnenkraut, am 25.03.2023

## Zutaten

|                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| <b>2</b> Tomaten            | <b>2 TL</b> geriebener Parmesan   |
| <b>2 EL</b> Olivenöl        | <b>2</b> Rumpsteaks (à ca. 200 g) |
| Salz                        | Pfeffer                           |
| <b>4 Zweige</b> Bohnenkraut | <b>2 Scheiben</b> Kräuterbutter   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Tomaten waschen, auf der runden Seite kreuzweise einritzen. Mit Parmesan bestreuen.
- 
2. Öl stark erhitzen. Steaks darin pro Seite 2-3 Min. braten. Herausnehmen, würzen. Bohnenkraut in der Pfanne verteilen, Fleisch und Tomaten darauf legen. Zugedeckt bei ganz schwacher Hitze 4 Min. ziehen lassen, nach 2 Min. wenden. Kräuterbutter dazugeben.