

Rezept

Schnelle Minutensteaks mit Rosmarinkartoffeln

Ein Rezept von Schnelle Minutensteaks mit Rosmarinkartoffeln, am 23.04.2024

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln

2 EL Öl

Pfeffer

Salz

4 Minutensteaks (à 80 g)

1 TL frische oder getrocknete Rosmarinnadeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

- 1.** Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 15 Minuten garen.

- 2.** Den Backofen auf 50° vorheizen. Kurz bevor die Kartoffeln gar sind, das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen.

- 3.** Die Kartoffeln in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und mit dem Rosmarin mischen. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten. Die Kartoffeln im Bratensatz ca. 5 Minuten anbraten, bis sie knusprig braun sind. Dazu passen Butterböhnchen oder ein frischer Salat.