



Kräuter-Steak (für 1 Person)

Zutaten

- 250g Rostbraten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Stange Lauch
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- je 1 TL getrockneter Basilikum, Petersilie und Thymian
- Salz und Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

Das Fleisch salzen, pfeffern und in heißem Öl anbraten.

Den Lauch zu daumengroßen Stücken schneiden, kurz in Butter anbraten und auf das warmgestellte Steak geben. Den Knoblauch zerdrücken, mit ein wenig Salz verreiben und unter den Zitronensaft mischen bis sich das Salz aufgelöst hat. Olivenöl dazugeben, alles erhitzen und über das Steak gießen.

Zum Schluß mit den Kräutern bestreuen und heiß servieren.