



GARLIC PAN



ZUTATEN:

400 g Steak
5 Kartoffeln
4 Flöckchen Butter
5 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
1 EL Petersilie
1 TL Oregano
etwas Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln werden geviertelt und vorgekocht.

Das Steak grillst Du für je 2 Minuten von beiden Seiten an. Dann stellst Du die Pfanne mit der Butter auf dem grill, lässt diese schmelzen und gibst dann die Kartoffeln dazu. Mit Salz, Pfeffer und Oregano gewürzt, gibst Du noch die zerdrückten Knoblauchzehen dazu, ebenso den zweig Rosmarin.

Nun schneidest Du das Steak in feine Streifen, brätst dieses noch mit in der Pfanne fertig und gibst zum Schluß noch die kleingehackte Petersilie dazu.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

