



# COWBOY BUTTER STEAK BITES

## MIT PARMESAN SMASHED POTATOES



4  
PORTIONEN



20  
MINUTEN



EINFACH



AIRFRYER  
ODER GRILL

### ZUTATEN

600 g Rinderhüftsteak (z. B. Creekstone)  
800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
50 g Parmesan (gerieben)  
3 EL Olivenöl  
2 EL BBQ-Gewürz (für das Fleisch)  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer

#### FÜR DIE COWBOY BUTTER

100 g Butter (weich)  
3 Knoblauchzehen (fein gehackt)  
1 rote Chili (fein gehackt)  
2 EL Petersilie (gehackt)  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer

#### FÜR DIE SMASHED POTATOES

3 EL Olivenöl  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
50 g Parmesan (gerieben)

### ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 Minuten vorkochen, bis sie weich sind. Anschließend abgießen, leicht abkühlen lassen und mit dem Boden eines Glases vorsichtig flach drücken (smashed).
- 2 Die Smashed Potatoes mit Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.
- 3 Die Kartoffeln im Ninja CRISPi Dual Zone Airfryer bei 200 °C ca. 15–18 Minuten goldbraun und knusprig backen (optional auch auf dem Grill in einer Pfanne).
- 4 Das Rinderhüftsteak in gleichmäßige Würfel (2–3 cm) schneiden und mit BBQ-Gewürz, Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Die Steak Bites im Ninja CRISPi oder auf dem Grill bei hoher Hitze rundum scharf anbraten, bis sie eine schöne Kruste haben und innen saftig bleiben (ca. 6–8 Minuten).
- 6 Für die Cowboy Butter alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen.
- 7 Die fertigen Steak Bites mit der Cowboy Butter vermengen und zusammen mit den knusprigen Parmesan Smashed Potatoes servieren.

