



Pfeffer-Steaks mit gebratenen Schalotten



© Photo: Miree

Wissenswertes

Arbeitszeit:	20 Minuten
Vorbereitung:	20 Minuten
Schwierigkeit:	Einfach

Zutaten für 4 Portionen

Allgemein:

4 Stk.	Rindersteak (à 150 g)
150 g	Frischkäse
2 EL	Sojaöl
100 ml	Brühe
4	Schalotte
etwas	Salz
etwas	Pfeffer (schwarz, gestoßen)
1 EL	Kräuter (gehackt)

Zubereitung

1. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Steaks von beiden Seiten scharf anbraten, bei mittlerer Hitze nochmals etwa 4-5 Minuten braten, auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.
2. Schalotten pellen, längs vierteln, im Bratenfett kurz dünsten und auf den Pfeffersteaks anrichten. Rotwein (Brühe) und Frischkäse in die Pfanne geben, erhitzen und zu den Steaks geben. Mit den Kräutern bestreut servieren. Beilage: Gemüse-Risotto