Marinierte Schweinesteaks auf Zuckerschotenbett



Schnell zubereitet

Hier ein Rezept für eine einfache, schnelle Zubereitung. Manchmal will man ja auch nur in wenigen Minuten etwas Frisches und Leckeres essen.

Steaks und Gemüse.

Bei den Steaks bediene ich mich fertig marinierter Steaks von meinem Discounter. Mit einer Paprika-Marinade.

Und als Gemüse wähle ich Zuckerschoten, die ich einfach nur in Butter anbrate und salze und pfeffere, während ich nebenbei die Steaks brate.

Für 2 Personen:

- 8 marinierte Schweiensteaks (2 Packungen à 300 g)
- 500 g Zuckerschoten (2 Packungen à 250 g)
- Salz
- Pfeffer
- Soave
- Butter

Zubereitungszeit: 6 Minuten



Butter in zwei Pfannen erhitzen.

Steaks in einer Pfanne auf jeder Seite jeweils drei Minuten kross braten.

Währenddessen die Zuckerschoten in der zweiten Pfanne kross braten. Salzen und pfeffern.

Wenn die Zuckerschoten anzubrennen drohen, einfach mit einem Schuss Weißwein ablöschen und darin weitergaren.

Zuckerschoten auf zwei Teller als Bett geben.

Steaks darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!