Frittierte Bifteki mit Kartoffelspalten



Knusprig und kross frittiert
Ein einfaches Rezept. Für die Fritteuse. Manchmal muss es einfach schnell gehen und man hat nicht viel Zeit. Dieses Gericht ist in weniger als 10 Minuten zubereitet und ist schmackhaft und lecker.

Bei den Bifteki greife ich auf fertige Produkte aus der Kühltruhe meines Discounters zurück. Die Bifteki bestehen aus Hackfleisch, sind fein gewürzt und mit Feta verfeinert.

Und die Kartoffelspalten sind Tiefkühlware, aber ein gutes Produkt und sehr lecker.

Für 2 Personen

- 600 g Bifteki (2 Packunegn à 300 g, 6 Stück)
- 2 Portionen Kartoffelspalten (Tiefkühlware)
- 6 Scheiben Knoblauchbutter
- Salz

Zubereitungszeit: 9 Min.



Fett in der Fritteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Bifteki darin 4 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Kartoffelspalten in der Fritteuse 4–5 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben, abtropfen lassen und salzen.

Auf die beiden Teller verteilen.

Jeweils eine Scheibe Knoblauchbutter auf ein Bifteki geben.

Servieren. Guten Appetit!