

# Zitronenkartoffeln mit Schweinssteak «Arturo»

Für 4 Personen

## Zutaten

### Kartoffeln:

800 g	Frühkartoffeln, in Spalten geschnitten
2 EL	HOLL-Rapsöl
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	schwarze Senfkörner
2	Frühlingszwiebeln mit Grün, in 1 cm breite Scheiben geschnitten
ein wenig	Zitrone, abgeriebene Schale
etwas	Zitronensaft

### Pesto:

15 g	Pinienkerne, geröstet
40 g	Blattspinat
1	Knoblauchzehe
3 EL	Rapsöl
etwas	Zitronensaft
etwas	Salz und Pfeffer

### Fleisch:

4 Stück	Schweinssteaks à 150 g (Hals, Nierstück)
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	HOLL-Rapsöl

## Zubereitung

### Kartoffeln:

Kartoffeln im heissen HOLL-Rapsöl bei mittlerer Hitze unter Wenden weich braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Senfkörner und Frühlingszwiebeln beifügen und kurz mitdünsten. Mit Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken.

### Pesto:

Pinienkerne, Spinat und Knoblauch im Cutter fein hacken. Alle Zutaten für den Pesto mischen.

### Fleisch:

Steaks würzen und mit HOLL-Rapsöl bestreichen. Beidseitig ein paar Minuten braten.



*Zitronenkartoffeln mit Schweinssteak «Arturo»*