



HAUPTGANG

ZITRONENKARTOFFELN MIT SCHWEINSSTEAK «ARTURO»



★★★★★ (65)

CA. 30 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Kartoffeln

- 800 g** Frühkartoffeln, in Spalten schneiden
- 2 EL** HOLL-Rapsöl
- etwas** Salz & Pfeffer
- etwas** schwarze Senfkörner
- 2** Frühlingszwiebeln, mit Grün in 1 cm Scheiben schneiden
- 1** Zitrone, Schale und Saft

Pesto

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

Fleisch

- 4** Schweinsteaks à 150g (Hals, Nierstück)
- etwas** Salz & Pfeffer
- HOLL-Rapsöl

ZUBEREITUNG

- 1** 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.
- 2** Zubereitung Pesto:
Pinienkerne, Spinat und Knoblauch im Cutter fein hacken. Alle Zutaten für den Pesto mischen.
- 3** Zubereitung Fleisch:
Steaks würzen und mit HOLL-Rapsöl bestreichen. Beidseitig einige Minuten braten.

TIPP

Schweizer Frühkartoffeln haben von Juni bis August Saison. Das Rezept kann gut mit festkochenden Kartoffeln zubereitet werden.