

Filetsteak mit Kartoffelspalten

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

2 Portionen

250 g	Filetsteak	200 g	(junge) Kartoffeln
50 g	Butter	1	4 Bund
	Pfeffer, Salz		

Zubereitung

-
1. Kartoffeln in 4 schneiden und in Öl braten.
 2. Heraus heben.
 3. In dem gleichen Öl das Fleisch auf allen Seiten anbraten, heraus heben und in Scheiben schneiden.
 4. Danach ein paar Minuten in Butter braten, salzen und pfeffern.
 5. Das Fleisch neben den Kartoffeln anrichten und gehackten Dill darüber streuen.