

# Minutensteaks mit Tomaten-Brotsalat

**Zutaten** für 4 Personen

85 g BUTARIS Butterschmalz  
200 g Baguette  
Salz  
150 g Kirschtomaten  
1 Bund (ca. 60 g) Rauke  
50 g schwarze kleine Oliven mit Stein  
1 rote Zwiebel  
4 EL heller Balsamico-Essig  
1/2 TL Senf  
1/4 TL Honig  
4 EL Olivenöl  
Pfeffer  
12 kleine Minutensteaks vom Rind (à ca. 50 g)



## **Zubereitung:**

1. 75 g BUTARIS Butterschmalz schmelzen. Brot in dünne Scheiben schneiden. 3 EL flüssiges Butterschmalz auf ein Backblech geben. Brotscheiben nebeneinander darauflegen und mit übrigem Butterschmalz beträufeln. Brot im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 5 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, mit etwas Salz würzen und abkühlen lassen.
2. Tomaten waschen und halbieren. Salat waschen und putzen. Oliven abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Brot in Stücke brechen. Essig, Senf und Honig verrühren. Olivenöl darunter schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. 10 g BUTARIS Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter Wenden ca. 2 Minuten braten, dann herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Brot, Tomaten, Oliven, Rauke, Zwiebel und Vinaigrette vermengen. Salat und Fleisch auf Tellern anrichten und sofort servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten.

**Nährwerte:** pro Portion ca.

Fett	40 g
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	39 g
Brennwert	640 kcal / 2.680 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der originalen Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS