

GLÜCKSSCHWEINCHEN IM GEMÜSEGARTEN

ZUTATEN

2 EL Kräuter
(z. B. Oregano, Petersilie, Thymian)
50 g Butter
¼ TL Salz, wenig Pfeffer
500 g kleine Frühkartoffeln
2 rote Peperoni
2 EL Olivenöl
2 Schweinssteaks
(Nierstück, je ca. 150 g)
Salz, Pfeffer

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. **Kräuter** fein schneiden, mit der **Butter** mischen, würzen, kühl stellen.

2. **Kartoffeln** und **Peperoni** in Stücke schneiden, in zwei ofenfeste Formen verteilen, mit 1 EL **Öl** beträufeln, mischen. Braten: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens.

3. Restliches **Öl** in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. **Steaks** bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Min. braten, würzen. Steaks auf die Kartoffeln und Peperoni legen, mit Kräuterbutter garnieren.

GENUSS-TIPP

Butter mit essbaren Blüten (z. B. Borretsch, Ringelblumen, Veilchen), zerzupft, mischen, würzen (im Bild hinten).

