



# Qualivo®

## REZEPTE

### *Qualivo Rinder Minutensteaks*

1. Zucchini und Pilze in heißem Butterschmalz anbraten bis diese etwas Farbe annehmen. Lauchzwiebeln und Tomaten hinzufügen und ca. 4 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

2. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Minutensteaks ca 1 Minute von jeder Seite braten. Minutensteaks herausnehmen und zugedeckt warm halten.

3. Sahne in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Käse hinzugeben und schmelzen lassen.

4. Auf einem Teller ein Gemüsebett anrichten, die Minutensteaks drauflegen und die Soße hinzufügen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu frisches Weißbrot servieren. Guten Appetit.



#### **Zutaten für 2 Personen:**

2 Stück Qualivo Rinder-Minutensteaks

2 EL Butterschmalz

1 Zucchini

200g Champignons

2 kleine Tomaten

1 Bund Frühlingszwiebeln

80g Blauschimmelkäse

**Zum Würzen** Salz & Pfeffer