

## Geröstete Steckrübe mit Jungbullen-Steak

Für 2 Personen

500	g	Steckrübe
3	EL	Olivenöl
1	TL	Salz
½	TL	Pfeffer
½	TL	Knoblauch-Granulat
½	TL	Zwiebelflocken
1	EL	Butterschmalz
400	g	Jungbullen-Steak
½	Bund	Petersilie



Den Backofen auf 220 Grad aufheizen.

Die Steckrübe schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Diese mit dem Olivenöl und den Gewürzen in einer Schüssel gut vermengen. In eine Auflaufform geben und bei 220 Grad für 40 Minuten rösten.

Die Petersilie hacken.

Die Jungbullen-Steaks in Butterschmalz sehr heiß für 1 -2 Minuten pro Seite anbraten. Pfeffern und salzen. In eine kleine Auflaufform geben und ca. 7 Minuten vor Ende der Steckrüben zu diesen in den Ofen stellen. Dann werden sie „medium rare“. Wer die Steaks lieber durch haben möchte, stellt diese 10 Minuten oder mehr vor Ende der Backzeit der Steckrübe in den Ofen.

Vor dem Servieren die Petersilie über den Steckrüben verteilen und mit den Steaks anrichten.



*Und wer glaubt, Steckrübe sei Viehfutter, muss das Rezept erstmal probieren., Köstlich.*