



## SCHWEINESTEAKS MIT KRÄUTERBUTTER

🕒 35 min ☺ Leicht

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Für die Kräuterbutter:

- 1 Knoblauchzehen
- 50 g weiche MinusL Butter
- 20 g MinusL Mascarpone
- 1 EL fein gehackte, gemischte Kräuter, Schnittlauch, Petersilie etc.
- 1/2 TL Thymianblättchen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- 2 kleine rote Paprikaschoten
- 200 g Aubergine
- 200 g Zucchini
- 1 Fleischtomate
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL gekörnte Brühe
- 125 ml trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle
- 8 kleine Schweinsteaks, à ca. 75 g
- 1 EL MinusL Butter

## ZUBEREITUNG

1. Für die Kräuterbutter den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Die Butter in einer warmen Schüssel schaumig schlagen und mit Mascarpone, Knoblauch, Kräutern, Zitronensaft und Salz verrühren. Die Butter auf Frischhaltefolie geben, zur Rolle formen, aufwickeln und in den Kühlschrank legen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.
2. Die Paprika waschen, putzen, halbieren, entkernen, alle weißen Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Die Aubergine, Zucchini und Tomate waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Rosmarinzweig halbieren. Die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken.
3. Zwiebel und Knoblauch in heißem Olivenöl anbraten. Paprika, Aubergine, Zucchini und Rosmarin hineingeben, kurz unter Rühren mitbraten lassen. Die gekörnte Brühe darüber streuen, den Wein angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt ca. 7 Min. köcheln lassen, dann bei starker Hitze die meiste Flüssigkeit verdunsten lassen, abschmecken.
4. Die Schweinesteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißer Butter je Seite ca. 1–2 Min. kräftig anbraten. Herausnehmen, mit Kräuterbutter und mit dem Gemüse auf Tellern anrichten, mit Pfeffer übermahlen und servieren.