

# Steak-Bites aus der Heißluft-Fritteuse mit Pilz-Butter

## Für 4 Portionen

10 g Petersilie	125 g Butter (weich)	2 TL Knoblauch-Kochpaste
400 g Rindersteaks	3 EL Olivenöl	Pfeffer
125 g Rucola	250 g Kirschtomaten	50 g Parmesan
1 halbe Zitrone, Saft	Salz	

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Weiche Butter mit Knoblauch-Kochpaste und Petersilie vermengen. Bis zur Verwendung kaltstellen.

Fleisch trocken tupfen und in 2-3 cm große Würfel schneiden. Mit 1 EL Öl und Pfeffer vermengen.

Steak-Bites in der Heißluft-Fritteuse bei 200°C 6-9 Minuten garen (je nach gewünschtem Gargrad). Zwischendurch einmal schütteln. Kurz ruhen lassen.

Rucola waschen und trocken schütteln. Tomaten waschen und halbieren. Parmesan in Späne hobeln.

Zitrone auspressen. Rucola und Tomaten mit dem Zitronensaft und dem restlichen Olivenöl vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Parmesanspänen bestreuen.

Steak-Bites mit Knoblauch-Pilz-Butter und Rucola-Salat servieren.

NN am 31. März 2026