

## Gegrilltes Entrecôte & Pfifferlinge auf Bauernbrot



### Zutaten:

#### Für 4 Personen:

- 4 x 200 g Entrecôte
- 4 Scheiben Emmentaler
- 400 g Pfifferlinge, geputzt
- 1 Zwiebel, in Spalten geschnitten
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- Kräuter nach Belieben (z.B. Schnittlauch, Rosmarin, Thymian, Petersilie)
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten
- Wer möchte: etwas Kräuterquark und Kräuterbutter



### Zubereitung

Die Steaks leicht salzen und in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten 3-4 Minuten braten. Dann herausnehmen und im Ofen bei 70°C warmhalten. Vor dem Servieren pfeffern und mit Salz bestreuen. Wer möchte, lässt noch ein paar dünne Scheibchen Kräuterbutter auf den Steaks schmelzen.

In der Pfanne die geputzten Pfifferlinge und die Zwiebelspalten mit etwas Öl braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und fein geschnittenen Knoblauch hinzugeben. Zum Schluss ein Stück Butter und die Kräuter hinzufügen.

Die Brotscheiben toasten, dann die Steaks darauflegen. Eine Scheibe Emmentaler auf das Fleisch legen und mit Pfifferlingen belegen. Dazu passt etwas Kräuterquark und ein Salat.