Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

# Filetsteak auf Spargelgröstl

## Zubereitung

1. Filetsteaks in BONA Pflanzenöl anbraten. Rosmarinzweige zugeben sowie Filets salzen und pfeffern.
2. Steaks in der Pfanne wenden und bei 145 Grad Celsius ca. 15Minuten bis zum gewünschten Garpunkt braten.
3. Für das Gröstl Kartoffel schälen, würfeln und in der Pfanne mit etwas BONA Pflanzenöl anbraten.
4. Weißen Spargel schälen, in kleine Stücke schneiden. Zwiebel fein schneiden.
5. Spargel, Zwiebel, Baby-Maiskolben, eingelegten Paprika zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und mitbraten.
6. Mit Salz, Zucker und rosa Pfeffer abschmecken.
7. Filetsteaks aus dem Rohr nehmen, schräg in Scheiben schneiden und auf dem Spargelgröstl anrichten. Zum Schluss mit BONA Geschmacksöl Chili verfeinern.

BONA wünscht guten Appetit!

## Zutaten

- 3 Rinderfiletsteaks
- ½ Bund weißer Spargel
- 1 große Kartoffel
- Babymaiskolben
- 1 rote Zwiebel
- Eingelegte Paprika
- BONA Pflanzenöl
- BONA Geschmacksöl Chili
- Rosmarinzweige
- Salz, Pfeffer
- Rosa Pfefferkörner
- Zucker
- Petersilie (fein gehackt)