

Pasta mit Rinderfilet und Cherrytomaten

by Andreas - Sonntag, Dezember 01, 2019

<http://mundgericht.de/index.php/pasta-mit-rinderfilet-und-cherrytomaten/>



Für mich könnte es jeden Tag Pasta geben. Dabei muss nicht immer Fleisch oder Fisch dabei sein. Diesmal soll es aber Rinderfilet sein.

300 gr. Rinderfilet

1 Zwiebel

2 Frühlingszwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 rote Chilischote

10 Cherrytomaten

5 mittelgroße braune Champignons

3 EL Olivenöl

1 EL Balsamicoessig

200 ml Sahne

Petersilie

Pfeffer

Salz

Bandnudeln

Die Rinderfilets in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne im Olivenöl anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Nun die Zwiebel in feine Würfel schneiden, die Knoblauchzehen fein hacken, die Frühlingzwiebeln und die Chilischote in sehr dünne Ringe schneiden. Dann im Olivenöl anbraten. Die halbierten Cherrytomaten und die in dünne Scheiben geschnittenen Champignons beifügen und mit dem Balsamicoessig und der Sahne ablöschen. Mit Pfeffer und Salz würzen und 5 Minuten bei kleiner Flamme schmoren. Abschließend das Fleisch und die fein gehackte Petersilie beifügen und weitere 5 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Dazu passen sehr gut Bandnudeln. Wer möchte, kann noch geriebenen Parmesan darüber streuen.

Weitere Empfehlungen:

Geschmorte Kalbsbeinscheiben mit Wirsing Kohl

Schon erstaunlich, wie genau das menschliche Gehirn nicht nur Musik und Erlebnisse, sondern auch...

Eier in Chili-Sahnesauce

Nichts für Weicheier. Die roten scharfen Chilischoten machen dieses Gericht zum schmackhaften R...

Indisches Hähnchen in Safran-Joghurtsauce

Dieses indische Safranhähnchen lässt sich sehr einfach herstellen. Ist nicht sehr scharf und i...