



## RINDERFILET MIT RUCOLA-TAGLIATELLE / FILETTO DIE MANZO E RUCOLA



Dieses Gericht haben wir vor Kurzem im Vapiano gegessen und es hat mir so gut geschmeckt, dass ich es für euch nachgemacht habe. Ein schnelles und unglaublich leckeres Hauptgericht.



Zubereitungszeit

**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

### ZUBEREITUNG

Dieses Rezept ist super schnell zubereitet. Bereite dazu alle Zutaten vor, so dass die Zubereitung schnell erfolgen kann. Setze das Nudelwasser auf und lass es kochen.

Erwärme eine Eisenpfanne mit dem Butterschmalz auf mittelhoher Hitze und brate die Rinderfilets von jeder Seite etwa 2-3 Minuten scharf an. Eine Eisenpfanne ist hierfür bestens geeignet, das Rinderfilet wird so medium. Nimm es dann aus der Pfanne heraus und arbeite aber parallel bereits weiter.

Füge Salz zum Nudelwasser hinzu und gib die Nudeln ins Salzwasser – koche sie nach Packungsanweisung al dente (bissfest).

Schneide die Zwiebel, Knoblauchzehe und Chili in feine Würfel und brate diese im Olivenöl in einem großen Topf bei mittelhoher Hitze etwa 2-3 Minuten glasig an. Schneide die Champignons in Scheiben und brate sie etwa 2 Minuten mit.

Füge nun etwa 100 ml Nudelwasser oder Weißwein und 1-2 EL Gemüsebrühe (mein Grundrezept) ein und lass die Zutaten aufkochen. Füge den Rucola hinzu und rühre kurz durch. Gieß die Nudeln ab und gib sie mit in den Topf. Rühre die Nudeln durch und schmecke das Gericht mit Salz, Pfeffer und Parmesan ab.

Schneide das Rinderfilet in feine Streifen und serviere es mit den Nudeln und weiterem Parmesankäse und eventuell Rucola.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### ZUTATEN:

- ☐ **4 EL** Olivenöl
- ☐ **1 TL** Butterschmalz
- ☐ **400 g** Rinderfilet (2 St. à 200 g)
- ☐ **1** Zwiebel
- ☐ **1** Knoblauchzehe
- ☐ **1** Chili
- ☐ **500 g** Tagliatelle
- ☐ **200 g** Champignons
- ☐ **100 ml** Brühe / Weißwein
- ☐ **200 g** Rucola
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ Parmesan