

Spaghettini

MIT RINDERFILETSPITZEN, RUCOLA UND CHILI



Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Utensilien: Brett, Messer, Topf, Pfanne, Sieb

Zubereitung:

1. Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser zubereiten. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Chilischote waschen, längs halbieren und Kerne entfernen. Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Rucola waschen und trocken schütteln.

2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Rindfleisch in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin ca. 1 Minute scharf anbraten. Tomaten, Zwiebeln und Chilischote zugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Butter zufügen und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für 4 Personen:

400 g	Spaghettini
250 g	Kirschtomaten
2	rote Zwiebeln
2	Chilischoten
100 g	Rucola
50 g	Pinienkerne
400 g	Rinderfilet
2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer
50 g	Parmesan, gerieben
4 EL	Olivenöl

Von Lacroix benötigen Sie:

300 ml Lacroix Bio Rinder Fond

3. Fleisch und Gemüse mit Rinderfond ablöschen und anschließend aufkochen. Nudeln und Rucola zugeben, durchschwenken und anrichten. Mit Parmesan garnieren. Mit Olivenöl beträufeln und mit Pinienkernen servieren.