

Kochen mit Klaus

Leicht & Lecker!

Rinderfiletstreifen auf Pilzspaghetti

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 250 Rinderfilet, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 500 g braune Champignons,
- 1 Knobizehe, 70 g Schinkenwürfel, 200 ml Rinderbrühe, 75 g Rucola,
- 300 ml Cremefine, 1 P. Fix Züricher Geschnetzeltes, helle Sauce, Öl,
- Weißwein, je 2 EL geh. Basilikum & TK-Petersilie, 350 g Spaghetti

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Pilze je nach Größe vierteln oder in Scheiben schneiden. Rucola waschen u. trocken schleudern.



2. Schinken u. Zwiebeln in heißem Öl glasig dünsten, Pilze zugeben u. mitdünsten. Knobi einrühren u. kurz mitgaren. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen, Fix u. 2 EL helle Sauce einrühren, unter Rühren aufkochen. Mit Wein verlängern, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Kräuter unterheben. Nudeln nach Angabe zubereiten.



3. Filet waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden u. in heißem Öl ca. 5 Min. unter Rühren anbraten. Mit amerik. Gewürzsatz würzen.



4. Nudeln abgießen, in tiefen Tellern mit der Sauce anrichten, Fleisch u. Rucola auf den Pilzspaghetti servieren.

Tipp des Chaoten: Mit einem trockenen Weißwein reichen!

