One Pot Pasta mit Rinderfiletspitzen

Arbeitszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	49 g
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	60 g
Brennwert	850 kcal / 3.570 kJ

Zutaten für 4 Portionen

1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300 g Champignons
500 g Rinderfilet
5 Stiele Thymian
3 EL Butaris Butterschmalz
Edelsüß-Paprikapulver
Salz, Pfeffer
100 ml Weißwein
600 ml Rinderbrühe
250 g Schlagsahne
400 g Orecchiette-Nudeln
100 g Baby-Blattspinat
75 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Schritt 1/3

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Fleisch trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

Schritt 2/3

Butaris Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten und herausnehmen. Champignons, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und anbraten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Danach alles mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Brühe und Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Nudeln und Thymian hinzufügen und

zugedeckt ca. 12 Minuten köcheln lassen. One Pot Pasta zwischendurch mehrmals umrühren.

Schritt 3/3

Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern. Parmesan, Spinat und Fleisch zu den Nudeln geben und erneut kurz aufkochen. One Pot Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.