

# One Pot Pasta mit Rinderfiletspitzen

## Zutaten für 4 Personen

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Champignons
- 500 g Rinderfilet
- 5 Stiele Thymian
- 3 EL BUTARIS Butterschmalz
- Edelsüß-Paprika
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Weißwein
- 600 ml Rinderbrühe
- 250 g Schlagsahne
- 400 g Orecchiette-Nudeln
- 100 g Baby-Blattspinat (gern auch TK)
- 75 g geriebener Parmesankäse



## Zubereitung:

1. 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.
2. BUTARIS Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten und herausnehmen. Champignons, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und anbraten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. 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. Zwischendurch mehrmals umrühren.
3. Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Parmesan, Spinat und Fleisch zu den Nudeln geben und erneut kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Min.

**Nährwerte:** pro Portion ca.

Fett	49 g
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	60 g
Brennwert	850 kcal / 3570 kJ