



One Pot Pasta mit Rinderfiletspitzen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

ZUTATEN: für 4 Portionen

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

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. Die Brühe und die Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Nudeln und Thymian hinzufügen und zugedeckt ca. 12 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch mehrmals umrühren.

Schritt 3/3

Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Parmesan, Spinat und Fleisch zu den Nudeln geben und erneut kurz aufkochen. Zum Abschluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abdruck honorarfrei/Abdruck nur mit Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste/Belege erbeten.

Bildnachweis: © Butaris Butterschmalz

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.