

# Bandnudeln, Basilikum-Pesto und Rinder-Filet-Streifen

## Für zwei Personen

### Für das Rinderfilet:

300 g Rinderfilet	2 Zehen Knoblauch	2 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 Zwiebeln
Salz	Pfeffer	

### Für die Bandnudeln:

150 g Mehl	100 g Gries	3 Eier
100 g Butter	1 EL Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
Salz		

### Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	4 EL Olivenöl	100 g Parmesan
50 g Pinienkerne	1 Zehe Knoblauch	Salz, Pfeffer

Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Nudelteig zwei ganze Eier und ein Eigelb mit dem Mehl und dem Gries zu einem Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

Olivenöl, Basilikum, Parmesan, Pinienkerne und Knoblauch mit dem Stabmixer vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Olivenöl erhitzen, Rosmarin, Thymian und angedrückten Knoblauch in die Pfanne geben.

Rinderfilet waschen, trocken tupfen, salzen und in der Pfanne von jeder Seite anbraten. Das gebratene Rinderfilet für 8 Minuten in den Backofen legen.

Butter erhitzen. Topf mit Wasser aufsetzen, Salz hinzugeben und zum Kochen bringen. Den Nudelteig ausrollen, in Form schneiden und anschließend für 4 Minuten in das kochende Wasser geben.

Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, mit Pfeffer bestreuen, 2 Minuten ruhen lassen und danach in Streifen schneiden.

Pinienkerne ohne Fett rösten.

Nudeln abgießen und die Nudeln in der Pfanne mit der Butter geben und durchschwenken.

Nudeln, Rinderfiletstreifen und Pesto auf Tellern anrichten und mit Pinienkernen garniert servieren.

Stefan Schake am 01. Februar 2016