

Peperonata-Bandnudeln mit gewürfeltem Rinder-Filet

Für 2 Personen

ca. 200 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl zum Ausrollen
1 Schalotte	2 Paprika (rot und gelb)	3 EL Olivenöl
200 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano	Pfeffer
200 g Rinderfilet		

Das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe und Ei einschlagen, das Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an weiche Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.) Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Streifen schneiden. Die Paprika halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Schalotte und Paprika anbraten. Wenn der Paprika etwas Farbe angenommen hat, Brühe und angießen und Oregano zugeben. zugedeckt den Paprika weich schmoren (ca. 15 Minuten). Mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderfilet in kleine Würfel schneiden. Nudeln in einem Topf mit Salzwasser ca. 4 Minuten kochen. In einer heißen Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Fleischwürfel kurz von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann unter die Paprika mischen. Die Nudeln abschütten, mit Paprika vermischen und anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 02. April 2009