

Tagliatelle mit Rinder-Filet-Spitzen

Für 2 Personen:

300 g Rinderfilet	250 g Pasta (Tagliatelle)	1 Msp. Salz
1 Msp.	Fleischgewürz	3 EL Olivenöl
1-2 rote Chilischoten	2 Zweige Rosmarin	1 EL Butter
80 g TK Erbsen	1 Msp. Gewürzsalz	300 ml Sahne
100 g Parmesan		

Filet vorbereiten und in dickere Streifen schneiden.

Tagliatelle in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente garen.

Filetstreifen großzügig mit Fleischgewürz würzen und in 2 EL heißem Öl in einer Pfanne rundherum bei hoher Hitze kurz scharf anbraten. Chili samt Kernen in feine Ringe schneiden. Rosmarin hacken. Butter zum Fleisch geben und alles herausnehmen.

Chili und Rosmarin im Bratfett anbraten. Gefrorene Erbsen und 1 EL Öl zufügen und alles durchschwenken.

Mit Gewürzsalz würzen. Sahne zugießen, aufkochen und etwas dicklich einköcheln lassen.

Nudeln über einem Sieb abgießen. Fleisch samt entstandenem Fleischsaft in die Sahnesauce geben. Ca. 40 g Parmesan einrühren und schmelzen lassen. Nudeln unterschwenken. Pasta anrichten. Mit Rest Parmesan bestreuen.

Steffen Henssler am 25. Februar 2023