

Rinder-Filet mit lauwarmer Paprika-Salsa

Für 2 Portionen

1 Rinderfilet	1 Paprika	1 Thymianzweig
1 Zwiebel	1 Knoblauch	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Die Paprika vom Strunk befreien, in dünne Streifen schneiden und fein würfeln. In einer Pfanne mit heißem Olivenöl und einem Zweig Thymian anbraten. Das Rinderfilet in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Thymian aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebel in Ringe schneiden und den Knoblauch hacken und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch auf einen Teller legen und die Paprikasalsa über das Rinderfilet geben.

Steffen Henssler am 29. 08. 2011