

Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen und Steinpilzen

Zutaten für 4 Portionen

400 g Rinderfilet
30 g Steinpilze, getrocknet
10 Tomaten (Dattel)
300 g Tagliatelle
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit das Rinderfilet unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Das Fleisch in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Nudeln nach Packungsangabe kochen.

Nun die Pilze ggf. in mundgerechte Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kurz, aber kräftig anbraten. Die Pilze hinzugeben und ca. 5 Min. mitschmoren lassen. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten hinzufügen und nochmals ca. 5 -10 Minuten köcheln lassen. Nun müssten die Nudeln fertig sein, daher diese gut abtropfen lassen.

Die Nudeln in einen großen Topf oder eine Schüssel geben und die Pilz-Fleisch-Soße darüber geben und gut vermengen.