

Italienische Rezepte

Filet Gulasch mit Nudeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Europa, Fleisch, Hauptspeise, Italien, Rind

100 g Möhren
60 g Knollensellerie
80 g Lauch
3 Knoblauchzehen
100 g rote Zwiebeln
5 Stiele glatte Petersilie

600 g Rinderfilet
400 g Gnocchi-Nudeln
8 Essl. Olivenöl
Salz, Pfeffer
4 Essl. Weißwein
8 Essl. Sweet-Chili-Sauce

1. Möhren und Sellerie schälen und Lauch putzen und alles in ca. 5 cm lange, dünne Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Rinderfilet in ca. 3-4 cm lange, 1 cm dicke Stücke schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen.

2. 3 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Möhren-, Sellerie- und Lauchstreifen darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen und 1/2 Min. bei mittlerer Hitze garen. Nudeln abtropfen lassen und zum Gemüse geben. Die Hälfte der Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfiletstreifen darin bei starker Hitze braun anbraten. Knoblauch und Zwiebeln zugeben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sweet-Chili-Sauce zugeben, kurz aufkochen und restliche Petersilie dazu. Mit den Nudeln auf Pasta-Tellern anrichten. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: 50 Minuten