

Grüne Tagliatelle mit Rindergeschnetzeltem



Zutaten für zwei Personen:

120-150 g grüne Tagliatelle
Salz für das Nudelwasser
150 g Rinderfilet
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Oregano
Mehl zum Bestäuben
1/2 EL Olivenöl
ein Schuss Calvados
100 ml Gemüsebrühe
1 EL Crème double oder
Crème fraîche
1/2 Zucchini

1. Tagliatelle in reichlich Salzwasser garen.
2. Rinderfilet in feine Scheiben, dann in Streifen teilen. Leicht salzen, Pfeffern, mit Mehl bestäuben und mit Oregano würzen. In einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl kurz braten, dann in Alufolie warm stellen.
3. Bratensatz mit Calvados ablöschen, Gemüsebrühe angießen und Crème double bzw. Crème fraîche einrühren.
4. Zucchini waschen, trocknen, Enden abschneiden und mit Sparschäler längs in sehr feine Scheiben schneiden.

Die Scheiben in der Sauce einige Minuten garen, dann das Fleisch zugeben und die abgossenen Nudeln unterheben.

5. Auf vorgewärmten Spaghettitellern servieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, Fleisch, Rind, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023