



RINDERFILETSPITZEN MIT GNOCCHI & CHAMPIGNONS

Schnell aber edel!

20 
Minuten
VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

20 
Minuten
BACKZEIT

2 
Genießer
ANZAHL DER PERSONEN

ZUTATEN:

- 1 Packung frische Gnocchi
- 400 g Champignons
- 400 g Rinderfiletspitzen
- 1 Zwiebel
- 2 Stangen Frühlingszwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 1 EL Butter
- 125 ml Weißwein
- 250 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- Parmesan

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Grüner oder gemischter Salat
- Feldsalat
- Grüner Spargel
- Gemischtes Gemüse
- Blattspinat



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Die Champignons putzen und vierteln. Das Rindfleisch in mundgerechte Streifen und die die Frühlingszwiebeln in feine Rollen schneiden und beiseitestellen.
2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer großen Pfanne mit Butter glasig anschwitzen.
3. Das Rindfleisch anbraten und dabei salzen und pfeffern. Nach 1-2 Min. die Pilze hinzugeben und bei reduzierter Temperatur anschwitzen.
4. Die Rindfleisch-Pilzpfanne mit dem Weißwein ablöschen, aufkochen und die Flüssigkeit etwa 5 Minuten reduzieren.
5. In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und die Gnocchi nach Anleitung kochen. ACHTUNG: die brauchen meistens nur wenige Min., daher auf das Timing achten!
6. Die Sahne hinzugeben. Eine Handvoll Basilikum grob hacken und mit den Frühlingszwiebeln unter die Sauce rühren.
7. Nochmals mit Salz, Pfeffer und der Muskatnuss abschmecken und zusammen mit den Gnocchi anrichten.
8. Vor dem Servieren mit dem Parmesan bestreuen.

