

# LINGUINE MIT HIRSCHFILET UND STEINPILZEN

## LINGUINE MIT HIRSCHFILET UND STEINPILZEN

Pasta geht immer und Pasta geht fast immer schnell. Für diese hier habe ich getrocknete Steinpilze in Pilzsud eingeweicht und mit Linguine und gebratenem Hirschfilet in eine leckere und super aromatische Pasta verwandelt. Im letzten Schritt werden die Linguine nämlich mit im Pilzsud fertig gekocht und das gibt diesen Linguine mit Hirschfilet und Steinpilzen nochmal den letzten Kick!



### ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

250g Linguine

Salz

400ml Waldpilzfond

30g getrocknete Steinpilze

1/2 Bund Petersilie

Pfeffer

200g Hirschfilet (Filetspitze)

1/2 Zwiebel

30g Butter

ZUBEREITUNG:

Den Pilzfond in einen kleinen Topf geben und kurz sprudelnd aufkochen. Die getrockneten Pilze hinein geben und einweichen.



Die Hälfte der Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die klein gehackte Zwiebel darin anschwitzen. Das Hirschfilet in mundgerechte Stücken schneiden und dazu geben. Kurz scharf anbraten, dann auf mittlerer Hitze garen bis es medium-rare ist, das dauert in etwa 3 Minuten. Auf einem kleinen Teller beiseite stellen.



Das Salzwasser aufkochen und die Pasta halb gar kochen. Abgießen und den Pilzfond erneut aufkochen. Die Pasta hinein geben und fertig kochen. Die Petersilie fein hacken und untermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Das Hirschfilet unter die Pasta mischen...



... und die Linguine mit Hirschfilet und Steinpilzen auf Pastateller verteilen.

Einfach und köstlich!

