

SPAGHETTI IN KRÄUTERBUTTER MIT RINDERFILETSTREIFEN

SPAGHETTI IN KRÄUTERBUTTER MIT RINDERFILETSTREIFEN

Feinstes Resteessen – ich sag's euch! Vom Menü am Vorabend hatten wir noch Kräuterbutter und ein Stückchen Rinderfilet übrig. Nicht so viel, dass man aus dem Filet als solchem noch groß etwas hätte machen können, aber doch genug, um es zu braten und dann dünn aufgeschnitten auf der Pasta zu platzieren. Geht schnell und schmeckt ganz wunderbar, was hättet ihr aus dem Stück Filet gemacht?



Zutaten für 2 Personen:

200g Spaghetti

50g Kräuterbutter (ungefähr)

ca 100g Rinderfilet

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

etwas Käse, z.B. Parmesan, Pecorino oder hier Belper Knolle

Zubereitung:

Für die Spaghetti einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta darin al dente kochen.

In einer (Steak-)Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, das Filet rundum salzen und von beiden Seiten je 3-4 Minuten anbraten, dann sollte es medium-rare sein. Sicherheitshalber den Drucktest machen!

Die Pasta abgießen und zusammen mit der Kräuterbutter zurück in die Pfanne geben. Gut vermengen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist.

Das Filet in sehr dünne Scheiben aufschneiden. Die Pasta auf die Teller verteilen und die Filetstreifen darauf platzieren. Etwas Käse und Pfeffer darüber geben und sofort servieren.

Guten Appetit!

