

Wir sind wild



NUDELN MIT
Rotwildfilet

Rezept
ansehen:



HEUSCHEN & SCHROUFF
ORIENTAL FOOD

NUDELN MIT Rotwildfilet

Zutaten für 4 Personen:

- Salz
- 500 g Schnellkochnudeln (Art. 3731 oder 3732)
- 500 g Kirschtomaten
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 600 g Rotwildfilet
- 3 EL Butter
- Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- Chilipulver
- 250 g Sahne
- 50 g Parmesan

Zubereitungsschritte

1. Die Tomaten waschen und vierteln, die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Schnellkochnudeln dazugeben und nach Packungsanweisung bissfest kochen.
3. Das Filet trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kurz kräftig anbraten, anschließend auf mittlere Hitze stellen. Tomaten und Frühlingszwiebeln hinzufügen und alles ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver würzen. Die Sahne unterrühren und kurz auf-kochen lassen.
4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Fleisch und Sauce darauf anrichten. Den Parmesan darüberhobeln.

Tauschtipp: Dieses Gericht lässt sich auch mit dem Filet von Damwild oder Wildschwein zubereiten.

 **HEUSCHEN & SCHROUFF**
ORIENTAL FOOD



Art. 3731



Art. 7332