Tagliatelle al filetto di manzo e pomodorini

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 600g Tagliatelle (Flachbandnudeln)
- 500g Rinderfilet
- 400g Cherrytomaten
- 1 Zwiebel
- 1…2 Knoblauchzehen
- 1 grosser Schuss Rotwein
- 1 gehäufter Esslöffel Tomatenmark
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver (Piment d'Espelette)
- frischer Basilikum und/oder Petersilie
- geriebener Parmesan

Vorbereitung:

- Das Filet in 5…10mm dünne Streifen schneiden.
- Die Cherrytomaten halbieren.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.

Zubereitung:

- Die Filetstreifen in wenig heissem Öl in der Bratpfanne nur 2 Minuten scharf anbraten. Ggf. in 2 Portionen.
- In einem Teller beiseitestellen und salzen und pfeffern.
- In derselben Pfanne im Öl Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten.
- Die Cherrytomaten zugeben und kurz danach Rotwein, Tomatenmark und je nach Schärfewunsch etwas Chili.
- 7 Minuten köcheln, bis die Tomaten leicht zerfallen. Ggf. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Parallel dazu die Pasta al dente kochen, 1 Tasse Nudelwasser abheben. Pasta abgiessen und mit der Tomatensauce und dem Fleisch gut vermischen. Am Schluss noch etwas Nudelwasser beigeben.

Tipp:

- Mit geriebenem Parmesan servieren.
- Klar kann man auch billigeres Fleisch nehmen, aber mit nur kurz angebratenem Filet ist es halt köstlich.

Rodolfos Lieblingsrezepte