

FLEISCH

Rinderfilet mit Gemüse



50 Minuten / Leicht / Herbst

Der Herbst hält Einzug und bringt eine Fülle an kräftigen Aromen und frischen Zutaten mit sich. In der italienischen Küche wird diese Jahreszeit gefeiert, indem reichhaltige, herzhaftere Gerichte auf den Tisch kommen. Eines dieser köstlichen Rezepte ist Rinderfilet mit Gemüse – eine raffinierte Kombination aus zartem, saftigem Fleisch und herbstlichen Gemüsesorten. Die Aromen des Gemüses harmonisieren perfekt mit dem Rinderfilet, das mit italienischen Kräutern verfeinert wird. Dieses Gericht vereint Wärme und Genuss, ideal für gemütliche Abende und den Beginn der kühleren Jahreszeit.

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

440g Rinderfilet
250g gemischtes Gemüse
350g Kartoffeldrillings
Salz (Himalayasalz)
Pfeffer
Frischer Rosmarin
Butter

ZUBEREITUNG

Das Rinderfilet in Portionen schneiden. Danach die Grillpfanne erhitzen und die Rinderfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Jede Seite 3 Minuten lang anbraten lassen. Danach in einer ofenfesten Schale mit etwas Rosmarin und Butter legen und für 9 Minuten in den vorgeheizten Ofen (200 Grad) geben. Das gewünschte Gemüse in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken und durchschwenken. Die Kartoffeln in der Zwischenzeit kochen lassen und sobald sie weich sind, halbieren. Mit Salz würzen und in der Pfanne anbraten lassen. Danach auf den Teller servieren und mit Jus verfeinern. Zum Schluss etwas Himalayasalz drüberstreuen und fertig. Buon appetito

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Rinderfilet 3/4 lbs, frisch – ARGENTINIEN, TK-Kaisergemüse Mix

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf [waurig.com/rezepte](https://www.waurig.com/rezepte)

