

# Pastashop24.de

## Rinderfilet mit Taglioline Funghi Porcini und Zwiebelgemüse

### Zutaten für 4 Personen:

4 Rinderfiletsteaks  
Tagliolini Funghi Porcini

4 große Gemüsezwiebeln  
Salz, Pfeffer, Olivenöl  
Peperoni-Chiligewürz  
Grüne Pfefferkörner  
200ml Sahne  
Ein Schuss Cognac



### Zubereitung:

Filetsteaks mit Pfeffer und Peperoni-Chiligewürz würzen, mit Olivenöl einreiben und eine Stunde ziehen lassen.

Gemüsezwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben und die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliolini nach Packungsanweisung al dente kochen und abgessen.

Die Pfanne ohne Öl heiss werden lassen, die eingeriebenen Steaks von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten und in Alufolie einwickeln. Grüne Pfefferkörner in den Bratensud geben und Cognac und Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten.