



27. Mai 2013

**Gemischter Salat
Rindsfilet mit Cantadou und Nudeln
„Express“-Vanille-Crème mit Früchten**

Gemischter Salat

Rüebli, Randen, Blattsalat

Rindsfilet mit Cantadou und Nudeln

Dauer 10 – 20 Min.

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

600 gr Rindsfilet Würfel (ca. 4 cm)

250 gr Champignons in Scheiben

250 gr halbierte Cherry Tomaten

125 gr Cantadou Knoblauch & Kräuter der Provence

1 EL Bratbutter

1 Prise Salz und Pfeffer

2 Stk. gehackte Zwiebeln

1 Bund geschnittener Schnittlauch

1 dl Rindsbouillon

1 cl Rotwein

Zubereitung

Die Bratbutter in einer Pfanne wärmen und die Filet Würfel ca. 2 Minuten auf jeder Seite anbraten, herausnehmen, würzen und warm halten.

Wärme zurückstufen – Fett entfernen. Butter schmelzen, Zwiebel dämpfen, Champignons begeben. Nach ungefähr 1 Minute Bouillon und Rotwein beifügen, einköcheln lassen Cantadou einrühren – Das Fleisch wieder begeben. Zum Schluss die Tomaten und den Schnittlauch hinzufügen – nochmals kurz erwärmen und würzen.

Beilage: Nudeln

Express Dessert für unverhoffte Gäste

Express-Vanille-Creme

Pfirsiche aus der Dose in kleinen Würfelchen – in Schalen oder Gläser füllen

Biscuit für Deko

1 Tupf Rahm

Pfirsiche können auch durch frische „Beeri“ ersetzt werden.