

Rezept

Spaghetti mit Rotwildfilet

Ein Rezept von Spaghetti mit Rotwildfilet, am 18.04.2024

Zutaten

Salz	Olivenöl
500 g Spaghetti	500 g Kirschtomaten
2 Bund Frühlingszwiebeln	600 g Rotwildfilet
3 EL Butter	Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver	Chilipulver
250 g Sahne	50 g Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal, 40 g F, 53 g EW, 97 g KH

Zubereitung

1. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und 1 Schuss Olivenöl hinzufügen. Die Spaghetti dazugeben und nach Packungsanweisung bissfest kochen.

2. Inzwischen die Tomaten waschen und vierteln, die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. 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.

3. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Fleisch und Sauce darauf anrichten. Den Parmesan darüberhobeln.