Rezept

Thai-Reisnudelpfanne mit Filetspitzen

Ein Rezept von Thai-Reisnudelpfanne mit Filetspitzen, am 18.05.2025

Zutaten

150 g	Reisnudeln
125 g	Datteltomaten
200 g	Rinderfiletspitzen
	Salz
20 g	vegane Frischkäsealternative (ohne Soja)
½	Zucchini
2	Knoblauchzehen
1 TL	Butter
	Pfeffer
1 EL	gehackte Petersilie (frisch oder TK)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal, 9 g F, 29 g EW, 68 g KH

Zubereitung

1. Die Reisnudeln nach Packungsanweisung kochen, dann abgießen und in kaltem Wasser abschrecken.

2. Den Zucchino waschen, putzen und in Würfel schneiden. Die Datteltomaten waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und klein hacken. Die Rinderfiletspitzen mit Küchenpapier trocken tupfen.

3. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen und die Rinderfiletspitzen darin 2-3 Min. scharf anbraten. Knoblauch, Datteltomaten und Zucchino dazugeben und bei kleiner bis mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 5 Min. mitbraten.

4. Die Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen, mit in die Pfanne geben und 3-5 Min. mitbraten. Die Nudelpfanne salzen und pfeffern. Die Frischcreme und die Petersilie dazugeben, untermischen und die Nudelpfanne auf Tellern anrichten.