



# ZITRONENSPAGHETTI MIT RINDERFILETSTREIFEN



30 Min.



mit Fleisch

## Zutaten 4 Portionen

400 g	Spaghetti
1	Zitrone(n)
1	Knoblauchzehe(n)
1	Zwiebel(n)
etwas	Olivenöl
280 ml	Gemüsebrühe
1 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g)
etwas	Salz und Pfeffer
400 g	Rinderfiletsteaks
1 EL	Balsamico Essig, dunkel
50 g	Pistazien, gehackt
einige	Basilikumblätter

## Petrella Produkte



Petrella Kräuter



# ZITRONENSPAGHETTI MIT RINDERFILETSTREIFEN



30 Min.



mit Fleisch

## So wird's gemacht

1. Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen und abgießen.
2. Zitrone(n) heiß abbürsten, trocknen, die Schale abreiben und auspressen.
3. Knoblauch und Zwiebel(n) schälen und fein würfeln.
4. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Knoblauch- und Zwiebelwürfel zugeben und glasig anbraten. Das Ganze dann mit Gemüsebrühe und etwas Zitronensaft ablöschen, etwas einkochen lassen und mit Petrella Kräuter mischen. Zusätzlich mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Spaghetti zugeben und bei geringer Hitze warm halten.
6. Rinderfilets kalt abwaschen, trocknen und in Streifen schneiden.
7. Olivenöl in einer anderen Pfanne erhitzen, Fleischstreifen portionsweise zugeben und kurz anbraten, mit Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Zitronenspaghetti auf Tellern anrichten, mit Zitronenabrieb, Pistazien und Basilikumblättern betreuen und mit Filetstreifen servieren.