

Fusilli mit Rind und Pilzen

Zutaten für 2 Personen

- 250g braune Champignons
- 250g Rinder-Minutensteaks
- 2 Schalotten
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Aceto balsamico
- 100ml Rotwein
- 100ml Fleischbrühe
- 1 EL kalte Butter
- 200g Fusilli

Zubereitung

Champignons waschen, putzen und vierteln. Fleisch in feine Streifen schneiden. Schalotten fein würfeln. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und grob hacken.

Die Nudeln in Salzwasser garen.

In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Pilze kurz anbraten. Salzen, Pfeffern und aus der Pfanne nehmen.

Erneut 2 EL Öl erhitzen und das Fleisch anbraten. Ebenfalls Salzen, Pfeffern und heraus nehmen.

Zwiebeln und Rosmarin in die Pfanne geben und 2 Minuten lang dünsten. Dann den Zucker zufügen und karamellisieren. Mit Aceto balsamico, Wein und Brühe ablöschen und einkochen lassen.

Pilze und Fleisch wieder in die Sauce geben. Die Butter einrühren.

Nudeln abgießen und abtropfen lassen und mit der Sauce vermischen.