

Tagliatelle mit Rinder-Filet-Streifen, Kirschtomaten

Für vier Portionen

1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	250 g Kirschtomaten
400 g Rinderfilet	2 EL Olivenöl	2 EL Pinienkerne
Zucker	500 g frische Tagliatelle	4 Scheiben Parmaschinken
Salz, Pfeffer	50 g Parmesan	4 Stiele Basilikum

Knoblauch und Zwiebel schälen und kleinhacken. Kirschtomaten abbrausen und halbieren. Rinderfilet in Streifen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin kurz kross anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauch und Pinienkern in der Pfanne anbraten. Kirschtomaten zugeben, mit einer Prise Zucker würzen und schmoren lassen, bis sie aufplatzen.

In der Zwischenzeit Tagliatelle in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser al dente garen und abgießen.

Parmaschinken Scheiben längs halbieren und in flach in eine Pfanne legen. Mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und bei mittlerer Hitze kross braten.

Das Fleisch zurück in die Pfanne zu den Kirschtomaten geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tagliatelle zugeben und unterheben. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, die Blätter grob zupfen und zugeben.

In tiefen Tellern anrichten. Mit reichlich frisch gehobeltem Parmesan bestreuen, Parmaschinken und Basilikumblätter dazu legen.

Horst Lichter am 04. Juli 2015