

Rezept

5-Kräuter-Rindsfilet

Pro Person ein Rindsfilet ca. 180 Gramm. Seitlich eine Tasche scheiden

1 Esslöffel Petersilie	fein hacken
1 Esslöffel Thymianblätter	fein hacken
1 Esslöffel Salbei	fein hacken
1 Teelöffel Rosmarien	fein hacken

Kräuter mit etwas Senf mischen und das Filet damit füllen. Tasche mit Zahnstocher verschliessen.

Fleisch würzen und kurz auf beiden Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmstellen. (Die Kräuter müssen den Geschmack entfalten.)

Gnocchi con peperoni

2 Peperoni rot und grün	waschen, Kerne entfernen, in feine Streifen schneiden
1 Apfel	waschen, schälen, Kernhäuse entfernen, in Spalten schneiden
1 Zwiebel	fein hacken
2 Zehen Knoblauch	fein hacken

½ Liter Gemüse Bouillon

1 Becher Crème fraîche

Heller Saucenbinder

1 Packung Gnocchi

Die Peperoni, Apfel, Zwiebel, Knoblauch in Butter andämpfen.

Mit Bouillon ablöschen, etwas kochen lassen. Creme fraîche dazugeben. Etwas binden. Würzen.

Gnocchi gem. Packung zubereiten. Abtropfen. Mit der Sauce binden.