

Rinderfilet mit lauwarmer Paprika-Salsa

 happy-mahlzeit.com/2019/08/26/rinderfilet-mit-lauwarmer-paprika-salsa/

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Rinderfilet
- 1 Paprika
- 1 Thymianzweig
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Paprika vom Strunk befreien, in dünne Streifen schneiden, fein würfeln und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl und einem Thymianzweig anbraten. Den Thymian aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebel in Ringe schneiden und den Knoblauch hacken. Beides mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Rinderfilet in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch auf einen Teller legen und die Paprika-Salsa über das Rinderfilet geben.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 29.8.2011