

# Bandnudeln mit Rinderfiet und Mascarponesauce



## Zutaten:

für 4 Personen

- 100 g Walnüsse
- 500 g Porree
- 500 g Rinderfilet (im Stück)
- 250 g Mascarpone
- Salz
- 3 EL Aceto balsamico
- 2 Eigelb
- 4 EL Öl (zum Braten)
- Pfeffer
- 500 g Bandnudeln

## Zubereitung:

Walnuskern grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.

Porree putzen, waschen, das Weiße und Hellgrüne schräg in etwa 1/2 cm breite Ringe schneiden. - Wer keinen Porree mag findet sicher eine Alternative.

Das Rinderfilet zunächst in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und dann in Streifen.

Für die Sauce die Mascarpone in einen Topf geben. Salz und Aceto balsamico dazu geben und alles mit dem Schneebesen schlagen. Die Mischung erwärmen, dann das Eigelb unterschlagen, die Sauce dabei erhitzen. Auf keinen Fall kochen lassen, sonst stockt das Eigelb!

Inzwischen die Bandnudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser kochen und gut abtropfen lassen.

Das Öl auf zwei Pfannen verteilen und erhitzen.

In einer Pfanne den Porree etwa 4-5 Minuten unter Wenden braten, dann die Walnüsse untermischen.

In der anderen Pfanne die Filetstreifen 1-2 Minuten sehr heiß braten.

Nudeln mit Filetstreifen und Porree mischen. Die Mascarponesauce darüber verteilen.

Guten Appetit 😊