



THOMY



GESTATTEN, GENOSSE STROGANOFF

ZUTATEN

g braune Champignons

Stk. rote Peperoni

Stk Essiggurken

Stk Frühlingszwiebeln

g Tagliatelle

g Rinderfilet

Paket THOMY Stroganoff

El. THOMY Mayo mit Avocadoöl

El. Butter, geklärte Butter (Ghee)

L Rindsbouillon

Paket THOMY Senf

Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle

ANWEISUNG

Schritt 1 Champignons vierteln. Peperoni entkernen und in schmale Streifen schneiden, Zwiebel sowie Essiggurken fein würfeln.

Schritt 2 Rinderfilet in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit einem EL Olivenöl und der Butter kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Schritt 3 In der Zwischenzeit Tagliatelle nach Anleitung al dente kochen.

Schritt 4 Peperoni und Zwiebel in derselben Pfanne wie das Fleisch anbraten und mit dem Rindsbouillon ablöschen.

Schritt 5 THOMY Stroganoff, Gurken, Fleisch und Tagliatelle hinzugeben. Alles gründlich vermengen und mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.