GESTATTEN, GENOSSE STROGANOFF REZEPT

INGRÉDIENTS

- g champignons bruns
- bâton Poivron rouge
- pièces cornichons
- pièce Frühlingslauch
- g de tagliatelles fraîches
- g de filet de bœuf
- paquet de sauce Stroganoff THOMY
- cuillères à soupe Huile d'olive
- cuillère à soupe de beurre
- L de bouillon de bœuf
- paquet Moutarde THOMY
- pincée Un peu de sel de table

INSTRUCTIONS

Étape 1	Champignons vierteln. Peperoni entkernen und in schmale Streifen schneiden, Zwiebel sowie Essiggurken fein würfeln.
Étape 2	Rinderfilet in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit einem EL Olivenöl und der Butter kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warmhalten.
Étape 3	In der Zwischenzeit Tagliatelle nach Anleitung al dente kochen.
Étape 4	Peperoni und Zwiebel in derselben Pfanne wie das Fleisch anbraten und mit dem Rindsbouillon ablöschen.
Étape 5	THOMY Stroganoff, Gurken, Fleisch und Tagliatelle hinzugeben. Alles gründlich vermengen und mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.