

## RINDERHÄPPCHEN MIT WALNUSS- UND PILZDUFT



### Menù-Zutaten

120 g Salsa alle noci (Walnusssoße) - C4H  
300 g Funghi Famigliola gialla trifolati (Gedünstete Gemeine Stockschwämmchen) - F11  
50 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5  
q.b. Buon brodo vegetale (Gemüsebrühe „Buon brodo“) - BC1  
q.b. Glassa all'aceto balsamico (Balsamico-Essig-Glasur) - D20

### Zutaten

720 g Rinderfilet  
120 g Sahne  
50 ml Vollmilch  
25 g Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
n.B. Frischer Thymian  
n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Tommaso Ruggieri

Glutenfrei

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Gemüsebrühe mit dem Menù-Produkt nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Schalotte und die Knoblauchzehe zwei Minuten lang bei mittlerer Hitze anbraten; das in Stücke geschnittene Rinderfilet hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und weiterbraten. Die Sahne und die Milch einrühren und aufkochen lassen; schließlich die Walnusssoße hinzufügen und mit der Gemüsebrühe verdünnen, wobei die Soße auf dem Herd eingekocht wird. Nun die gut abgetropften Stockschwämmchen hinzufügen und zu Ende garen. Die Rinderhäppchen auf die Teller geben und mit einem Spritzer Balsamico-Essig-Glasur und einem Zweig Thymian garnieren.