

### *Rinderfilet mit weißen Nudeln*

*Notizen:*

Zucchini-Würfel separat anbraten und beiseite stellen.  
Grüne Bohnen bissfest kochen.  
Enthäutete Tomaten in den angebratenen Zucchini-Würfel einkochen lassen, mit Sahne, Crème fraiche und Weißwein zu einer schönen Sauce einkochen.  
Breite, weiße Nudeln, je nach Kochzeit, kochen.  
Rinderfilet, es kann auch Schweinefilet sein, anbraten.  
Filet in der Sauce kurz erhitzen und später mit dem Gemüse unter die Nudeln mischen.  
Darauf achten, dass ausreichend Sauce vorhanden ist.

*Zutaten:*

600-700 g  
Rinderfilet,  
400 g weiße, breite  
Nudeln,  
3 Tomaten,  
1 Zucchini,  
100 g grüne Bohnen,  
Salz,  
Pfeffer,  
Olivenöl  
Crème fraiche,  
Sahne,  
Weißwein