

Rezept der Woche

Grüner Spargel auf Rinderfilet mit Schupfnudeln

Zutaten für 2 Personen

- 2 Rinderfilets à ca. 150 g
- 750 g grüner Spargel
- 2 Zwiebeln
- 250 g Schupfnudeln
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl
- Butter



 **Garlipp-Spargel**

Grüner Spargel auf Rinderfilet mit Schupfnudeln

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Zwiebeln schälen und in 6 Stücke schneiden.

Den grünen geschälten Spargel waschen.

Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne erhitzen und etwas Olivenöl hinzufügen. Die Rinderfilets von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie eine schöne Kruste bekommen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

In derselben Pfanne die Zwiebelringe in etwas Butter glasig anbraten.

Den Keramiktopf oder Auflauftopf mit etwas Olivenöl auspinseln. Die Rinderfilets mit den Zwiebeln hineingeben und für ca. 30-40 Minuten in den vorgeheizten Backofen zugedeckt stellen, bis sie die gewünschte Garstufe erreicht haben.

Die Schlupfnudeln mit etwas Butter in einer Pfanne goldbraun anbraten.

Den grünen Spargel in kochendem Wasser blanchieren, bis er bissfest ist, dann das Wasser abgießen.

Die Rinderfilets aus dem Backofen nehmen und auf Tellern anrichten, den Spargel darauf platzieren und mit den gebratenen Zwiebeln und der Soße aus dem Topf garnieren. Die Schlupfnudeln dazu servieren.

Nach Belieben mit frischen Kräutern und Tomate garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit!

 **Garlipp-Spargel**

aus Schelldorf bei Stendal

www.garlipp-spargel.de • Tel. 03 93 62 - 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch)