

# Boeuf Stroganoff

## Für 2 Personen

200 g Rinderfilet	200 g Bandnudeln	150 g Tomaten, geschält, gehackt
100 g Champignons, braune	50 g Zwiebeln	1 Dillsalzgurke, mittelgroß
3 EL Dillgurkensaft	125 ml Sauerrahm	2 TL Senf, mild
Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Salz

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller darin vorwärmen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin garen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken, in die Pfanne mit dem Öl geben und hellgelb anschwitzen. Anschließend die Rinderfiletstreifen zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und mit anbraten. Währenddessen die Tomaten fein hacken. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten, die Pilze, den Senf und den Sauerrahm zum Fleisch in die Pfanne geben und alles einkochen lassen. Die Dillsalzgurke in feine Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Anschließend alles mit dem Gurkensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Nudeln abgießen. Das Boeuf-Stroganoff mit den Nudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Paul Augstburger am 29. März 2010