

# Orecchiette di Manzo al Limone

Dieses Gericht hab ich auf der Karte der bekannten italienischen Restaurantkette entdeckt. Allerdings bin ich kein Freund von Rucola, so hatte ich es nicht bestellt. Es klang aber sehr verlockend, also habe ich es zu Hause nachgekocht und zwar eine Variante mit frischem Spinat.

Die Pasta di Manzo al Limone kombiniert zartes Rinderfilet (Manzo) mit einer cremigen Limettensauce und frischem Spinat. Es lohnt sich extra Orecchiette - Öhrchen-förmige Pasta - zu kaufen, denn die kleinen Nudeln nehmen die leckere Soße besonders gut auf.



3 Portionen



Vorbereiten  
10 min



Zubereiten  
15 min

1	Zwiebel	Pastawasser aufsetzen. Die Zwiebel in Würfel und die Paprika in Streifen schneiden.
1	Paprika (rot)	
2 EL	Olivenöl	Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet in Streifen schneiden und in der erhitzten Pfanne kurz scharf anbraten. Mit Salz sowie Pfeffer würzen. Danach aus der Pfanne herausnehmen.
300 g	Rindfleisch (Filet)	
	Salz & Pfeffer	
1	Limette	Zwiebel und Paprika in die Pfanne geben und für ca. 2-3 Minuten auf mittlerer Stufe anschwitzen.
1 Zweig	Rosmarin	
		Abrieb der Limette und etwa 1 TL vom frischen Rosmarin in die Pfanne geben.
300 g	Pasta (Orecchiette)	Die Orecchiette ins Pastawasser geben und gemäß Packungsanweisung al dente kochen.
200 g	Mascarpone	Eine Hälfte der Limette auspressen und den Saft in die Pfanne geben.
		Die Mascarpone hinzugeben, gut verrühren und mit 1-2 Kellen Pastawasser aufgießen. Köcheln lassen.
100 g	Spinat (frisch)	Spinat einrühren und danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.
	Salz & Pfeffer	
20 g	Parmesan	Rinderfiletstreifen und Orecchiette direkt aus dem Topf wieder in die Pfanne geben.
		Parmesan über alle Zutaten reiben und gut schwenken.

Vorsicht beim Zugeben des Limettensaft. Lieber langsam hinzufügen und zwischendurch probieren. Wer es schärfer mag, kann auch mit Chili und/oder Chili- / Knoblauchöl verfeinern.

**Quelle: Ffitaliancook**

