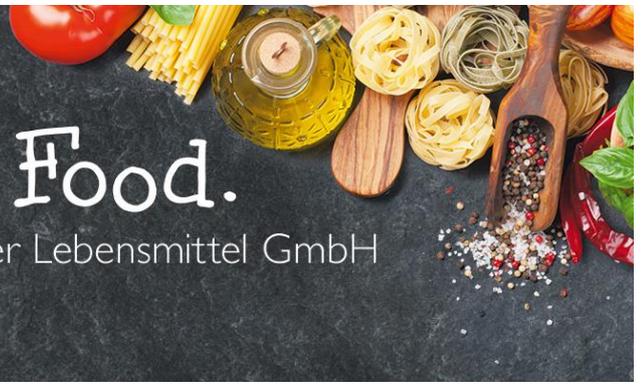




Good. Food.

by Bempflinger Lebensmittel GmbH



Cremige Champignon-Steinpilz Sauce mit knackigen Bohnen und Rinderfilet



20 min



Zutaten für 2 Personen

250g	(= 1 Beutel) Tasty Taste Champignon-Steinpilz Sauce
250g	Rinderfilet
100g	frische Bohnen
100g	frische Champignons
1 EL	Pflanzenöl
Etwas	Salz und Pfeffer

Schnittlauch oder Parmesan je nach Belieben

Zubereitung

So einfach geht's:

1. Die Enden der Bohnen abschneiden und in einem Topf, bedeckt mit Wasser, für 10 – 15 min köcheln lassen.
2. Währenddessen das Rinderfilet in der Pfanne mit etwas Öl anbraten.
3. Die frischen Champignons in Scheiben schneiden und mit den gekochten Bohnen und etwas Öl in einer Pfanne andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Champignon-Steinpilz Sauce zu dem Gemüse geben und alles für ca. 4 min bei geringer Hitze erwärmen. Dabei gelegentlich umrühren.
5. Das Fleisch auf einem Teller anrichten und die Sauce darüber geben. Nach Belieben mit Parmesan oder Schnittlauch bestreuen – Fertig!

Guten Appetit!!

Für weitere Rezeptideen und Infos zu Tasty Taste besuche uns auf unserer Website:
www.tasty-taste.de oder folge uns auf Instagram  [@tastethetastytaste](https://www.instagram.com/tastethetastytaste)