



Aromatischer Genuss leicht gemacht

Diese italienische Spezialität ist im Handumdrehen zubereitet - und ihr habt mehr Zeit, den passenden Wein wie unseren Merlot dazu zu genießen.

Zeitaufwand
15-20 Minuten

Schwierigkeitsgrad
ganz einfach

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

500 g	Tortelloni Formaggio (z.B. von Hilcona)
1 Packung	Sauce Arrabbiata (z.B. von Hilcona)
100 g	Zwiebel
4 EL	Keimöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
400 g	Rinderfilet

**..und dazu Blanchet Merlot
Frocken**

Zubereitung

1

Zwiebel würfeln. Das Rinderfilet in Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch kräftig anbraten. Die Sauce Arrabbiata dazu geben und aufkochen lassen.

2

Die Tortelloni direkt aus der Packung in die Sauce geben und langsam erwärmen. Abschmecken und servieren. Guten Appetit!