

## Spiralen mit Rinderfiletstreifen in cremiger Pilzsoße



### Zutaten für 4 Portionen:

400g Spiralen Nudelwerkstatt List  
(Weizen oder Dinkel)  
800g Rinderfilet  
600g Pilze (z.B. kleine Champignons)  
2 Zwiebel  
1 TL Thymian (getrocknet)  
1 TL Rosmarin (getrocknet)  
1 TL Suppenwürze  
200 ml Weißwein (trocken)  
500 ml Schlagobers

Öl zum Braten  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

#### Schritt 1:

Nudeln in reichlich siedendem Wasser nach Packungsanleitung kochen. Anschließend abgießen, etwas Nudelwasser auffangen und beiseitestellen.

#### Schritt 2:

In der Zwischenzeit Zwiebel klein schneiden, Pilze putzen und vierteln. Fleisch in Streifen schneiden.

#### Schritt 3:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten. Zwiebel hinzugeben und kurz mitbraten. Anschließend auf einen Teller geben und beiseitestellen.

#### Schritt 4:

In derselben Pfanne das Fleisch in etwas zusätzlichem Öl von jeder Seite kräftig anbraten. Salzen und pfeffern.

#### Schritt 5:

Angebratene Pilze zurück in die Pfanne geben. Mit Weißwein ablöschen und Sahne und etwas Nudelwasser einrühren. Anschließend mit Suppenwürze, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken und einkochen lassen.

#### Schritt 6:

Gekochte Nudeln zur Soße geben, kurz durchschwenken und servieren.