Fedelini mit Kalbfleisch-Streifen und Champignons

Es braucht wenig für dieses Gericht: Schmale Safran-Nudeln (Fedelini) z.b. aus Peters Nudelwerkstatt "La Martina" in Wetzikon. Ein Kalbsplätzli vom Stotzen, in schmale Streifen geschnitten und nur ganz kurz angebraten. Champignons grob geschnitten und zusammen mit Petersilie, Zwiebel und Knoblauch gedünstet. Etwas Rahm dazu und mit Salz und Pfeffer abgeschmecken: Ein einfaches, aber feines Mahl.

Zutaten (pro Portion)

```
Zutaten
80g   Fedelini
1     Kalbsplätzli ca. 60g
3-4   Champignons
1     kleine Zwiebel
1     Knoblauchzehe
      glatte Petersilie
1dl   Vollrahm
      Salz und Pfeffer
      Bratbutter
```

Zubereitung

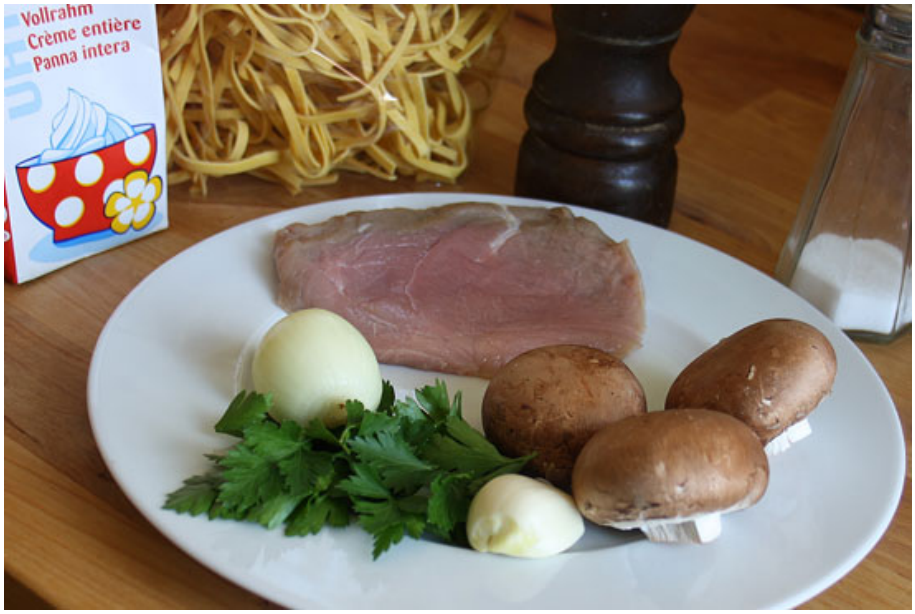
Zuerst das gesalzene Nudelwasser aufsetzen. Sobald es sprudelt, die Fedelini hineingeben (Peters Safran-Nudel sind in 12 bis 14 Minuten gar).

Kalbsplätzli in ca. 1cm breite Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und ganz kurz anbraten (ca. 1 Minute). Beiseite stellen.

Champignons in ca. 1cm grosse Würfel (oder Scheiben) schneiden, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Alles zusammen ca. 5 Minuten in Bratbutter dünsten. Vollrahm dazugiessen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz bevor die Nudeln

gar sind, die Kalbfleischstreifen zu geben und nur noch kurz erhitzen.

Fedelini auf einem Teller anrichten und die "Sauce" darüber verteilen.



Die Kalbfleischstreifen ganz zum Schluss in die "Sauce" geben und leicht erhitzen.