

# Rinderfilet mit Kürbiscreme

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Stück Rinderfilet à ca. 140 g

Salz und Pfeffer

einige frische Thymianzweige

LaSelva Gemüsefond

1 Glas LaSelva Kürbiscreme

LaSelva Olivenöl extra vergine

Butter

1 Knoblauchzehe

8 Kartoffeln

frischer Rosmarin

ZUBEREITUNG | **1** Das Rinderfilet mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Thymian würzen und 1 Stunde marinieren lassen. **2** Die Kürbiscreme mit etwas warmem Gemüsefond und ein wenig Olivenöl verdünnen. **3** Die Kartoffeln kochen, schälen und vierteln. In einer Pfanne das marinierte Filet mit Olivenöl, Butter, Knoblauch und den Kräutern der Marinade auf jeder Seite ca. 4–5 Minuten langsam braten. **4** Die verdünnte Kürbiscreme auf Teller geben und das Filet mit den Kartoffeln darauf anrichten. Alles mit frischem Rosmarin garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT | Ca. 75 Minuten

NÄHRWERTE | Pro Portion: 2223 kJ; 531 kcal; 46 g E; 24 g F; 31 g KH

