

Filetspitzen (Puntas de Filata)

(für 4 Personen)



600 g Rinderfilet	in Scheiben schneiden, dann in schmale Streifen
2 EL Öl	erhitzen Fleisch portionenweise bei starker Hitze anbraten, herausnehmen
1 mittlere Zwiebel	fein hacken und im verbliebenem Bratfett glasig dünsten
3 Fleischtomaten	überbrühen, häuten und in kleine Würfe schneiden
2 frische Chilischoten	längs aufschlitzen, entkernen, waschen und in schmale Streifen schneiden mit den Tomaten zusammen in die Pfanne geben
1 Knoblauchzehe	dazupressen
1 KL Essig Salz Pfeffer aus der Mühle	würzen die Sauce ca. 10 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln Fleisch in die Sauce geben und ca. 5 Min. darin erhitzen
1 Bund frischer Koriander (ersatzweise glatte Peterli)	waschen, fein hacken unter das Fleisch mischen

