

## Fleischfilets mit tomaten und oregano *(Fleisch hauptgerichte)*



### Zubereitung

Das Fleisch salzen und für einige Minuten ruhen lassen. Bereiten Sie die Tomatensauce in einer Schüssel, mit Tomatenpüree, Salz, Pfeffer, Oregano und Chili. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Knoblauch vorsichtig braten. Wenn der Knoblauch goldgelb ist, entfernen Sie ihn aus dem Öl und anbraten die Kalbsfleischscheiben für zwei Minuten. Entfernen Sie die Fleischscheiben und mit der im Topf übrigen Sauce und dem Öl, fügen Sie die Tomatensauce und lassen 5 Minuten kochen. Wenn sie reduziert und gut gewürzt ist, das Fleisch hinzufügen und noch eine Minute kochen. Ihr Fleisch mit Tomatensauce ist fertig!

### Tipps

Obwohl wir in unserem Rezept Kalbfleisch benutzt haben, kann man auch sehr dünne Scheiben Rindfleisch verwenden

### Allgemeinwissen

Dieses Rezept - als 'Carne alla pizzaiola' bekannt - stammt entweder aus Sizilien oder aus Kampanien

### Informationen

**Zubereitung** 20 Minuten

**Gesamtzeit** 10 Minuten

**Dient X** Serviert 2 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

## la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zutaten

**Rindfleisch** (300 g in Scheiben  
geschnitten Rindfilet)

**Tomatenpüree** 200 Millimeter

**Oregano**

**12** (schwarz persisch)

**Pfeffer**

**Chili**

**Knoblauch** 1 Zeh

**Extra natives olivenöl**