Rinderfilet mit Parmigiano Reggiano DOP Kruste



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**
Backzeit : **40 min.**

Zutaten

- 400 g Parmigiano Reggiano DOP
- 1 kg Rinderfilet
- 200 g Nüsse aller Art (auch getrocknete Oliven)
- 200 ml Olivenöl
- 1 Bund frischer Kräuter: Petersilie, Rosmarin, Oregano, Thymian
- Salz/Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 2 Tomaten
- 50 g Tomatenmark
- 500 ml Rotwein

Zubereitungschritte

1. Zwiebeln, Karotte und Tomaten klein schneiden.
2. Rinderfilet von allen Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Zwiebeln, Karotte und Tomaten klein schneiden und mit zum Rinderfilet geben. Dann mit Tomatenmark tomatisieren und mit Rotwein ablöschen. Etwas einköcheln lassen
4. Parmigiano Reggiano fein reiben, Nüsse und Kräuter fein hacken. Alles miteinander vermengen und das Olivenöl dazu geben.
5. Nun die Parmigiano Reggiano Kräuter Kruste gleichmäßig über das Rinderfilet verteilen und etwas festdrücken.
6. Stellen Sie alles in eine ofenfeste Form. In den vorgeheizten Backofen geben und bei 60°C etwa 30 Minuten garen lassen.
7. Richten Sie auf einem Teller eine schöne Scheibe Fleisch zusammen mit der Kruste aus Parmigiano Reggiano DOP und Gemüse an.

???**Die Vorteile von diesem Käse:** Sehr cremig und zart, der Parmigiano Reggiano DOP harmoniert wunderbar mit Nüssen und Olivenöl. Als Kruste über Rinderfilet ist es nicht nur optisch ein Hingucker, sondern auch geschmacklich fantastisch mit seinen duftenden, delikaten, aber nicht scharfen Geschmack.