

# Carne alla pizzaiola

28.April 2021

Bei uns gibt es heute das neapolitanische Traditionsgericht „Carne alla Pizzaiola“ oder einfach nur „Pizzaiola“. Hierbei wird Fleisch in einer würzigen Tomatensauce aus passierten Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Oregano gekocht, wodurch ein herrlich aromatischer Geruch und Geschmack entstehen. Pizzaiola schmeckt nicht nur mit Fleisch besonders gut, sondern ist auch mit einem weißen Fischfilet ein tolles Geschmackserlebnis.

## Zutaten des neapolitanischen Gerichts (4 Personen)

4 Stück Rinderfilet

200g passierte Tomaten

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

Salz, Pfeffer, Oregano



## Zubereitung der Pizzaiola

Als Erstes erhitzen wir Öl in einer Pfanne und geben den Knoblauch sowie die passierten Tomaten und einen Schuss Wasser hinzu. Wir würzen dieses Gemisch mit Salz sowie Pfeffer und lassen es für ungefähr 10 Minuten köcheln. Anschließend legen wir die Rinderfilets in die Pfanne, geben den Oregano dazu und lassen die Filets in der Tomatensauce abgedeckt für etwa 3-4 Minuten ziehen. Daraufhin wenden wir die Fleischstücke und lassen sie erneut für ein paar Minuten ziehen, sodass sie gar, aber immer noch zart sind. Anrichten und mit frischem Weißbrot genießen.

Jetzt bleibt uns nur noch eins zu sagen: Buon appetito!

