



Rindfleisch-Bohnen-Torchiette

in leichter Kapern-Schmand-Sauce



20-30min



3-4 Personen

Zarte Rindersteakstreifen, herzhafte Kapern, knackige grüne Bohnen und Schmand werden zu einem herrlich cremigen Ragout gekocht, dazu gibt es Torchiette, die die köstliche Sauce richtig schön aufsaugen. Noch etwas Käse darübergestreut und schon kann es losgehen!

Was du von uns bekommst

- 500g Torchiette¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung grüne Bohnen
- 1 Packung Kapern
- 2 Packungen Rindergeschnetzeltes
- 1 Becher Schmand⁷
- 2 Stück italienischer Hartkäse⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 844kcal, Fett 27.9g, Kohlenhydrate 97.6g, Eiweiß 47.8g



1. Gemüse vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Enden der **Bohnen** abschneiden und die **Bohnen** halbieren. Die **Kapern** in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Wasser auffangen.



4. Gemüse anbraten

In derselben Pfanne die **Bohnen** und die **Zwiebeln** 3-4Min. anbraten, dann 200ml Wasser hinzufügen und verkochen lassen, damit die **Bohnen** gar werden.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest garen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Sauce zubereiten

Den **Schmand**, die **Kapern** und ca. **200ml Pastawasser** zugeben und die **Sauce** 2-3Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann auch etwas von dem **Kapernwasser** dazugeben, aber bitte aufpassen, denn es ist sehr salzig.



3. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. scharf anbraten, dabei kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



6. Pasta fertigstellen

Den **Käse** fein reiben und mit den **Nudeln** und dem **Fleisch** unter die **Kapern-Schmand-Sauce** mischen und servieren. **Tipp:** Falls das Gericht zu trocken erscheint, einfach noch etwas **Pastawasser** hinzufügen und untermischen.