



Rindersteak mit gehobeltem Käse

auf Pasta mit Tomatensauce



30-40min



3-4 Personen

Schnelle Feierabendküche kann so köstlich sein! Zum Klassiker Pasta mit Tomatensauce servierst du heute saftige Rindersteakstreifen und garnierst die Teller mit frischem Basilikum und gehobeltem Käse. Ein Gericht für die ganze Familie!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stangensellerie ⁹
- 1 Karotte
- 500g Vollkorn-Fusilli ¹
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Packung Worcestershiresauce ^{1,4}
- 2 Stück Hartkäse ⁷
- 10g frisches Basilikum
- 2 Packungen Rindersteak

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 853kcal, Fett 25.7g, Kohlenhydrate 100.8g, Eiweiß 50.6g



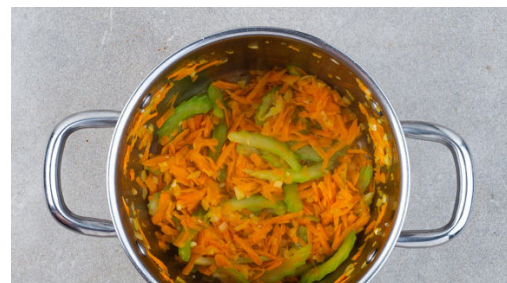
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 170°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotte** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln.



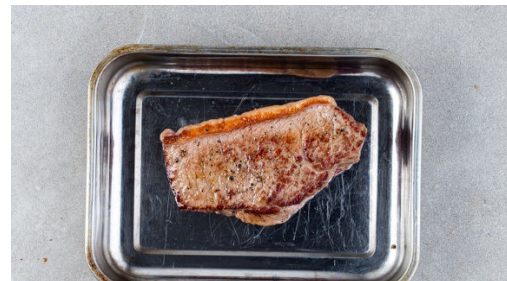
4. Käse hobeln

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen. Den **Käse** mit einem Sparschäler abhobeln. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen.



2. Gemüse anbraten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, den **Sellerie** und die **Karotten** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten.



5. Fleisch garen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten. In eine Auflaufform geben und im Ofen noch 5-6Min. garen, bis das **Fleisch** medium durch ist. **Tipp:** Je nach Dicke des **Fleisches** kann die Garzeit variieren.



3. Sauce kochen

Das **Gemüse** mit den **gehackten Tomaten** ablöschen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und abgedeckt bei niedriger Hitze 10-12Min. köcheln lassen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und **Worcestershiresauce nach Geschmack** würzen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** mit der **Gemüsesauce** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzugeben. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und auf der **Pasta** anrichten. Mit dem **Käse** und dem **Basilikum** garnieren und servieren.