



## Zartes Rindergeschnetzeltes

mit Paprika, Basilikum und Penne



20-30min



2 Personen

Es gibt Gerichte, die machen einfach alle glücklich! Zu einer cremigen Sauce mit Paprika und feinen Gewürzen, leckeren Penne und zartem Rindfleisch sagt keiner Nein. Jede Wette, dass da kein Krümelchen übrig bleibt ...

## Was du von uns bekommst

- 250g Penne 1
- 1 Packung Rindergeschnetzeltes
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten
- 1 gelbe Paprika
- 10g frisches Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 860kcal, Fett 24.8g, Kohlenhydrate 111.6g, Eiweiß 41.1g



### 1. Fleisch vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. 1-2EL Olivenöl mit **1TL Gewürzmischung** verrühren und das **Fleisch** damit einreiben.



### 2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



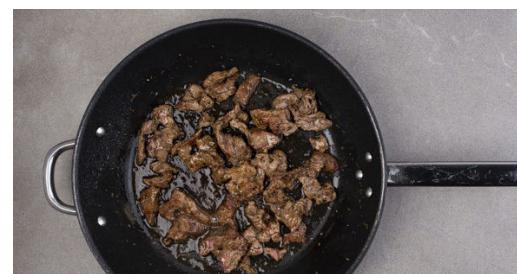
### 3. Tomatensauce zubereiten

Die **Tomaten** vierteln, den Strunk entfernen und das **Kerngehäuse** herausschneiden. Das **Kerngehäuse der Tomaten** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Tomatenfruchtfleisch** in Streifen schneiden. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in lange, dünne Streifen schneiden.



### 4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze ca. 2Min. scharf anbraten, dann auf einen Teller geben. Die Pfanne abkühlen lassen und mit Küchenkrepp auswischen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen.



### 6. Pasta fertigstellen

Die **Paprika**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 1-2EL Öl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Mit der **Tomatensauce** und 100-150ml Wasser ablöschen, dann die **Tomatenstreifen** zugeben und 1Min. kochen lassen. Die **Pasta** untermengen und mit Salz, Pfeffer und der **restlichen Gewürzmischung** abschmecken. Mit dem **Basilikum** garnieren.