



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 ...

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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



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.



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



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



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.



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.



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.