



## Cremige Rindfleisch-Pasta mit Nüssen

dazu Tomatensalat



20-30min



2 Personen

Drei Haselnüsse für ... nein, mit dreien geben wir uns nicht zufrieden, denn die gerösteten Haselnüsse sind der besondere herbstliche Kick bei unserer heutigen Pastakreation. Herzhaftes Rindfleisch badet in einer cremigen Käsesauce, für Farbe und noch mehr Aroma sorgen Lauch und frischer Thymian. Dazu passt vorzüglich der fruchtige Tomatensalat. Fast wie im Märchen!



- 250g Torchiette <sup>1</sup>
- 1 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 5g frischer Thymian
- 1 Packung Rindergeschnetzeltes
- 1 Päckchen blanchierte Haselnusskerne <sup>15</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung geriebener Gouda <sup>7</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

**Allergene**  
Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann  
Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 1253kcal, Fett 63.6g,  
Kohlenhydrate 114.7g, Eiweiß 55.0g



#### 4. Fleisch anbraten

## 2. Gemüse vorbereiten

## 5. Sauce zubereiten

### 3. Fleisch würzen

## 6. Pasta fertigstellen

Das **Fleisch** in der **Sauce** kurz erwärmen, dann den **Thymianweig** entfernen. Die **Sauce** und ca. **2/3 der Nüsse** vorsichtig mit der **Pasta** vermengen, dabei ggf. noch etwas **Pastawasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Pasta** mit dem **restlichen Käse**, den **Nüssen** und den **Thymianblättchen** garnieren und mit dem **Tomatensalat** servieren.