



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

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangensellerie 9
- 1 Karotte
- 500g Vollkorn-Fusilli 1
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 2 Stück italienischer Hartkäse 7
- 10g Basilikum
- 2 Packungen Rinderhüftsteak

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 804kcal, Fett 19.1g, Kohlenhydrate 102.1g, Eiweiß 51.2g



1. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und die **Hälften** mit einer Küchenreibe grob raspeln. **Tipp:** Die **restliche Karotte** wird nicht benötigt und kann geschnitten werden.



4. Käse hobeln

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



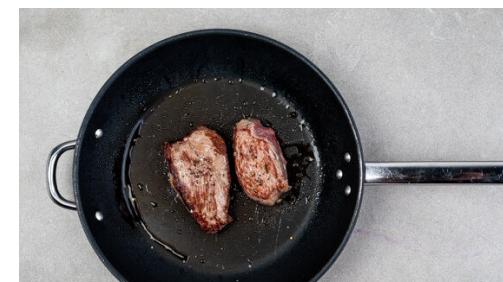
2. Gemüse anbraten

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.



3. Sauce kochen

Das **Gemüse** mit den **gehackten Tomaten** ablöschen, mit den **Provence-Kräutern** sowie je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen und abgedeckt bei niedriger Hitze 10-12Min. köcheln lassen.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. scharf anbraten, bis das **Fleisch** medium durch ist. **Tipp:** Je nach Dicke des **Fleisches** kann die Garzeit variieren. Das **Fleisch** vor dem Anschneiden 3-5Min. ruhen lassen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Gemüsesauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Pasta** untermengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzugeben. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und auf der **Pasta** anrichten. Mit dem **Käse** und dem **Basilikum** garnieren und servieren.