



## Zartes Rindergeschnetzeltes mit Penne

und Paprika-Zucchini-Gemüse



20-30min



3-4 Personen

Es gibt Gerichte, die machen einfach alle glücklich! Zu einer aromatischen Sauce mit Paprika, Zucchini und feinen Gewürzen, die sich an leckere Penne und zartes Rindfleisch schmiegt, sagt keiner Nein. Jede Wette, dass da kein Krümelchen übrig bleibt ...

## Was du von uns bekommst

- 500g Penne <sup>1</sup>
- 2 Packungen Rindergeschnetzeltes
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 2 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 10g Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer 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 798kcal, Fett 23.4g, Kohlenhydrate 106.5g, Eiweiß 38.5g



### 1. Fleisch vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** trocken tupfen, mit 2EL Olivenöl und **1TL Gewürzmischung** einreiben und beiseitestellen.



### 2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



### 4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze ca. 2Min. scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Paprika**, die **Zucchini**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten.



### 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 je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Tomatenfruchtfleisch** in Streifen schneiden.



### 6. Pasta fertigstellen

Mit der **Tomatensauce** und dem **Pastawasser** ablöschen, die **Tomaten** und das **Brühgewürz** zugeben und alles ca. 1Min. köcheln lassen, ggf. noch etwas Wasser zufügen. Die **Pasta** und das **Fleisch** untermengen, dann mit Salz, Pfeffer und der **übrigen Gewürzmischung** abschmecken und auf Teller verteilen. Die **Basilikumblätter** abzupfen, die **Pasta** damit garnieren und servieren.