



Zartes Rindergeschnetzeltes

mit Paprika, Basilikum und Penne



20-30Min.



3-4 Personen

Es gibt Gerichte, die machen einfach alle glücklich! Zu einer cremigen Sauce mit bunten 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

- 500g Penne ¹
- 1 Packung Rindergeschnetzeltes
- 1 Päckchen „Italian Allrounder“-Gewürzmischung
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 gelbe Paprika
- 2 rote Paprika
- 3 Tomaten
- 1 Rinderbrühwürfel
- 20g frisches Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 858.0kcal, Fett 25.3g, Eiweiß 40.9g, Kohlenhydrate 110.3g



1. Fleisch vorbereiten

In einem großen 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. Zwiebeln schneiden

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



3. Paprika vorbereiten

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



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. 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 Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Mit der **Tomatensauce** und 100-150ml Wasser ablöschen, die **Tomatenstreifen** und den **Brühwürfel** zugeben und 1Min. kochen lassen. Die **Pasta** untermengen und mit Salz, Pfeffer und der **restlichen Gewürzmischung** abschmecken. Mit dem **Basilikum** garnieren.