



Schnelle Rindfleisch-Penne

mit Kirschtomaten und Basilikum



20-30min



2 Personen

Dieses schnelle Penne-Gericht ist mit zartem Rindergeschnetzelten, fruchtigen Kirschtomaten, würzigem Pesto und frischem Basilikum ganz fein aufgestellt. Frisch geriebener Käse obendrauf, schon ist das Essen fertig.

Was du von uns bekommst

- 90g rotes Pesto ^{3,7,15}
- 150g Kirschtomaten
- 10g frisches Basilikum
- 250g Penne ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Rindergeschnetzeltes
- 20g italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 830kcal, Fett 25.8g, Kohlenhydrate 98.9g, Eiweiß 47.5g



1. Fleisch würzen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Währenddessen das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Pasta kochen

Die **Penne** im kochenden Wasser in 7-9Min. bissfest kochen. Durch ein Sieb abgießen, dabei **1 Tasse Pastawasser** auffangen.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Den **Käse** fein reiben.



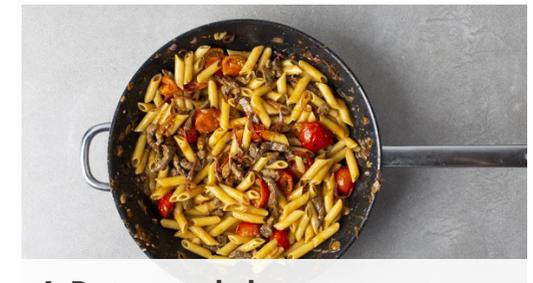
5. Fleisch anbraten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1-2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2 Min. anbraten, bis sie leicht braun werden. Das **Fleisch** und den **Knoblauch** dazugeben und 2-3Min. mitbraten. Dann die **Tomaten** mit in die Pfanne geben und ca. 1Min. mitbraten.



3. Kirschtomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken.



6. Pasta unterheben

Die **Pasta**, die Hälfte des **Pestos** und **etwas Pastawasser** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem **gehackten Basilikum** und dem **geriebenen Käse** bestreut servieren.