



Schnelle Rindfleisch-Penne

mit Kirschtomaten und Basilikum



20-30min



3-4 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

- 500g Penne ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 250g Kirschtomaten
- 20g frisches Basilikum
- 90g rotes Pesto ^{3,7,15}
- 1 Packung Rindergeschnetzeltes
- 40g italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- 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 825kcal, Fett 26.3g, Kohlenhydrate 96.9g, Eiweiß 47.0g



1. Fleisch würzen

In einem großen 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 1-2EL 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**, das **Pesto** und **etwas Pastawasser** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem **gehackten Basilikum** und dem **geriebenen Käse** bestreut servieren.