Rindfleisch-Nudeln

Die Rindfleisch-Nudeln sind ein weiteres aromatisches Pasta Rezept. Die schmackhafte Speise ist rasch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Karotten
200 g	Spiralnudeln
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Gelber Paprika
1 Stk.	Peperoni
2 EL	Öl
250 g	Rindegeschnetzeltes
1 EL	Tomatenmark
100 ml	Rotwein
150 ml	Rinderbrühe
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Rindfleisch-Nudeln** die Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Die Paprika und Peperoni in kleine Stücke schneiden.

2. Salzwasser in einem Kochtopf aufkochen und die Nudeln laut Packungsanweisung gar kochen. Die Karotten in den letzten 5 Minuten hinzugeben und garen.

3. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das gesalzene Rindfleisch bei hoher Hitze rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

4. Die Zwiebel, Paprika und Peperoni andünsten, Tomatenmark hinzugeben und kurz mit dünsten. Mit Rinderbrühe und Rotwein ablöschen, bei geringer Hitze 2-3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Das Rindfleisch, die Nudeln und Karotten zur Sauce geben und vermischen.

Tipp