

Pappardelle mit Ochsenfetzen und Champignons



Zutaten für 2-3 Personen:

250 g frische Pappardelle (aus dem Kühlregal), alternativ 200 g sonstige Nudeln
Salz für das Kochwasser
125 g Rumpsteak
1-2 EL Olivenöl
150 g Champignons
1/4 einer roten Paprika
1/4 einer roten Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Tomatenmark
100 ml Weißwein
150 ml Sahne, gewürzt mit 1 1/
2 TL Rinderbrühpulver
50 ml Kochwasser von den Nudeln
frisch gehackte Petersilie (opt.)
1 Stiel Basilikum (für die Deko)

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Paprika und rote Zwiebel würfeln. Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden.
2. Rumpsteak sauber parieren und in 2-3 cm dicke Streifen schneiden, die Streifen anschließend in Stückchen. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl kurz braten, in Alufolie warm stellen.
3. Champignonscheiben braten und dann beiseite stellen.
4. Zwiebel- und Paprikawürfel sowie die

Knoblauchscheiben in Olivenöl anbraten. Tomatenmark zugeben und weiter braten, immer gut rühren. Mit Weißwein und der gewürzten Sahne ablöschen und etwas einköcheln. Champignons und Fleischstückchen unterheben und alles gut vermengen.

5. Nudeln nach Anweisung bissfest kochen, nach Bedarf noch etwas Nudelwasser zur Sauce geben und dann die fertigen Nudeln untermengen.
6. Optional mit frisch gehackter Petersilie würzen.

Hinweise:

Bevorzugt eignen sich für dieses Gericht auch Tagliatelle.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, Fleisch, Rind, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023