



KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

ZUTATEN

- 500g Penne
- 500g Rindersteak
- 3 EL Öl
- 3 EL Steakpfeffer  
z.B. von Block House
- 50ml trockener Rotwein
- 3 Paprikaschoten
- 200ml Cremefine 15%
- 50ml Milch
- 2 EL Rotweinessig
- Salz
- Worcestersauce

REZEPT: SCHLANKE PENNE MIT STEAKSAUCE

1. Nudeln bissfest kochen
2. Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen
3. Steak bzw. Gulasch in mundgerechte Stücke schneiden, mit Steakpfeffer mischen und im heißen Öl scharf anbraten
4. Alles mit Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend aus der Pfanne nehmen
5. Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. In der Steakpfanne gut anbraten
6. Fleisch zu den Paprikastücken geben, mit Cremefin und Milch ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Rotweinessig, Salz und Worcestersauce abschmecken

REICHT FÜR 4 PERSÖNCHEN  
DAUERT 40 MINUTEN  
(VORBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN)




---



---



---



---



---



---



---



---

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

