



Sächsische
Köstlichkeiten



Kundenrezept:



Bandnudeln mit Rindfleisch und buntem Paprika

Eingesandt von: Simone Langer

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 rote, 1 gelbe und 1 grüne Paprikaschote
- 400 g Rindfleisch (gewürfelt)
- 300 g Bandnudeln
- Salz, Pfeffer, Paprikagewürz
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 1 Schuss Rotwein oder Balsamico-Essig zum Abschmecken
- Petersilie
- Parmesan (frisch gehobelt)

Zubereitung

Die Paprikaschoten putzen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rindfleisch darin bei mittlerer Hitze etwa zwei Minuten scharf anbraten, danach zehn Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Die Paprika-Streifen zugeben und circa zwanzig Minuten weiter dünsten. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz verfeinern. Nach Wunsch mit einem EL Honig sowie einem Schuss Rotwein oder Balsamico-Essig abschmecken.

Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Dabei 150 ml Nudelwasser auffangen. Die Nudeln mit dem Wasser zum Rindfleisch mit Paprika geben, vermengen und kurz erhitzen. Das Gericht portionsweise auf die Teller verteilen, Petersilie und Parmesan darüber streuen und sofort servieren.

Möchten Sie auch Ihr Lieblingsrezept mit Dürrröhrsdorfer-Produkten auf einem unserer Rezeptblätter wiederfinden? Dann senden Sie dieses an: dfw@dfw24.de!



Schrammsteine