

Ein herzhaftes Schlemmergericht fürs Wochenende

Paprikarahmsauce mit Rindfleischstreifen an Tagliatelle

Für 2 Portionen.

Zutaten:

- 150 g Teigwaren (z.B. Tagliatelle)
- 200-240 g Rindfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 grosse Zwiebel
- 1-2 EL Rapsöl
- 1 Chilischote
- 1 Peperoni rot
- 100 g Champignon
- 1.5-2 dl Halbrahm oder saurer Halbrahm
- 1-2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Paprika, Cayennepeffer



Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Den Knoblauch in feine Stücke hacken.
2. Peperoni und Chilischote waschen. Peperoni in feine Streifen schneiden. Die Chilischote der Länge nach halbieren, die Kernen entfernen und feine schneiden. Die Champignons abbürsten und in feine Streifen schneiden.
3. Das Rindfleisch in ca. 4 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden.
4. Einen Topf mit Wasser füllen, ein wenig Salzen und erhitzen. Sobald das Wasser kocht, die Teigwaren dazugeben und «al dente» kochen.
5. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Hälfte der Zwiebel und den Knoblauch dazugeben. Nun die Rindfleischstreifen dazugeben kurz während 1-2 Minuten scharf anbraten. Das Rindfleisch und die Zwiebeln herausnehmen.
6. In dieselbe Bratpfanne ein wenig Öl die restlichen Zwiebeln andünsten und die Chili- und Paprikastücke und noch ein wenig Wasser dazugeben. Nach ca. 5 Minuten köcheln, die Champignons mitdünsten. Die Hitze reduzieren.
7. Nun den Rahm zu dem Gemüse geben und das Mehl langsam sieben und unter Rühren die Sauce verdicken. Das beiseite gelegte Fleisch in die Bratpfanne mit der Gemüserahmsauce geben und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen.
8. Die Teigwaren auf einem Teller anrichten und die Fleisch-Gemüse-Sauce darübergeben. Bei Bedarf mit einem Kraut (z.B. einem Peterli) dekorieren.

Tipp:

Zu diesem Essen schmeckt ein gemischter oder grüner saisonaler Salat oder etwas Brokkoli als warmes Gemüse sehr lecker und ergänzt das Menü mit einem gesunden Farbtupfer.