

Ahoi,

heute gibt's unsren Klassiker den wir schon seit vielen Jahren servieren 😊

Rezept für 2 hungrige Menschen

Heute gibts:

Mamilu's Lieblingsgericht:

Penne mit kurz gebratenen Rinderstreifen in Tomaten-Curry Sauce

Das braucht's:

250 g Penne bei gutem Hunger
120 g Rumpsteak- Fleisch In Streifen geschnitten
250 ml flüssige Sahne
1 Stange Frühlingszwiebeln in Streifen geschnitten
20 g Curry Pulver (je nach Geschmack)
6 Cocktail Tomaten
80 ml Tomatensauce
40 ml. Sweet Chili Sauce
Olivenöl

Und los gehts ...

die Penne in Salzwasser aldente kochen.

Die Rinderstreifen in einer heißen Pfanne kurz anbraten,(die Rinderstreifen ca. 10 Sekunden von jeder Seite abraten).

Jetzt die Rinderstreifen in eine Schüssel oder Teller geben, mit Salz und Pfeffer würzen und stehen lassen.

in die noch heiße Pfanne die Sahne geben, kurz aufkochen lassen und jetzt die Chillisauce, Lauchzwiebeln, Tomaten, Tomatensauce und das Curry hinzugeben.

die Temperatur reduzieren, die bereits gekochten Penne hinzugeben, einmal alles kurz verrühren,
Abschmecken, und die Rinderstreifen auf das Pfannengericht verteilen.

bei ganz niedriger Temperatur 2—3 Minuten köcheln lassen, (so dass sich die Soße nicht weiter einreduziert) die Nudeln und die Rinderstreifen sich aber in dieser Zeit erwärmen.

So, kurz vor dem Servieren, einmal fachgerecht die Pfanne schwenken, und servieren.

Das wichtigste: ein gutes Baguette dazu und natürlich, wenn möglich einen frisch geriebenen Parmesan.

Ahoi und einen guten 😊und wichtig: Bleibt Gesund!!