



Rindersteak mit Pesto-Pappardelle und Kirschtomaten

Zutaten

- 250 g Pappardelle (breite Bandnudeln)
- 200 g Kirschtomaten
- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 350 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna
- etwas Salz
- 1,5 EL Pesto Basilico
- 450 g Rinderhüftsteaks
- 30 g Parmesan, frisch gerieben
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Pappardelle nach Packungsangabe kochen. Kirschtomaten waschen.
2. In einer Pfanne die Hälfte des THOMY Reines Sonnenblumenöls heiß werden lassen. Kirschtomaten darin anbraten und herausnehmen.
3. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna einrühren und zum Kochen bringen. Kirschtomaten wieder zugeben und abgedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 3-5 Min. kochen. Pesto Basilico einrühren.
4. Rinderhüftsteaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. In einer Pfanne restliches THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Rindersteaks darin von beiden Seiten braten.
6. Pappardelle mit der Sauce mischen, mit Parmesan bestreuen und mit den Steaks anrichten. Dazu schmeckt ein Romanasalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	66 g
Energie	702 kcal
Fett	27 g
Protein	48 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen