



Gemüsepasta mit Biersalz-Rinderstreifen

Unsere Gemüse-Pasta mit Rindfleisch schmeckt einfach wunderbar und ist die perfekte Abendmahlzeit oder Mittagsmahlzeit.

Zutaten für 4 Personen

- 2 Rindersteaks (a 150 g)
- 2 TL Grillrub "Echt boarisches Biersalz"
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 100 ml dunkles Bier
- 100 ml Wasser
- 2 TL "Echte Gmias-Suppn"
- 1 TL Paprika edelsüß
- 100 ml Sahne
- Nach Geschmack Salz und Pfeffer
- 400 g Spaghetti

Rindersteaks gut mit "Echt boarischen Biersalz" einreiben und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel in Scheiben schneiden und mit dem Rindfleisch in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Gemüse waschen, putzen, in feine Stücke schneiden, zum Fleisch geben und für einige Minuten mitbraten lassen.

Dann das ganze mit Bier ablöschen, dann Wasser, "Echte Gmias-Suppn", Paprika und Sahne zugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann auf niedriger Hitze köcheln lassen.

Inzwischen die Nudeln laut Packungsanleitung im heißen Wasser mit etwas Salz kochen. Nudeln auf Teller verteilen und mit Fleisch und Sauce servieren.

Tipp: Dazu passt Tomatensalat mit Zwiebeln sehr gut.