



PASTA PIZZAIOLA / RUMPSTEAK MIT NUDELN UND TOMATENSOSSE



Unser Lieblingsgericht von unserem Lieblingsitaliener. Ein zartes Rumpsteak, perfekt auf den Punkt gegart mit Nudeln in würziger Tomatensoße.



Zubereitungszeit

45 Minuten

RUMPSTEAK

Erhitze das Butterschmalz in einer Eisenpfanne bei hoher Hitze und brate die Steaks von jeder Seite etwa 1 Minute ganz scharf an, so dass das Fleisch gut Farbe bekommt. Stelle es dann für etwa 15 Minuten in den Ofen bei 90°C O/U.

NUDELN

Setze das Wasser auf und salze es reichlich. Gare die Nudeln aber erst, wenn die Soße angesetzt ist nach Packungsanleitung bissfest.

TOMATENSOSSE

Erhitze das Olivenöl bei mittelhoher Hitze. Schäle die Knoblauchzehen und Zwiebel und schneide sie in feine Würfel. Brate sie im Olivenöl etwa 5 Minuten an, bis die Zwiebeln glasig sind. Füge das Tomatenmark hinzu und rühre es kurz ein. Lösche die Soße mit den Tomaten aus der Dose ab und füge den Oregano, Zucker, die Sardellenfilets, Kapern und die in Scheibe geschnittenen Oliven hinzu. Lasse die Soße aufkochen und koche sie etwa 10-15 Minuten ein. Würze sie vorsichtig mit Salz und Pfeffer – achte darauf, dass die Sardellen sehr salzig sind. Diese verkochen in der Soße und geben eine tolle Würze ab!

Gieße die Nudeln ab und vermische sie mit der Hälfte der Soße.

Nimm das Fleisch aus dem Ofen und lasse es ganz kurz ruhen. Würze es mit Salz und Pfeffer und serviere die Nudeln mit dem Fleisch und reichlich Tomatensoße. Richte das Gericht mit Parmesankäse und Basilikum an.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Eure Sally <3

NUDELN & RUMPSTEAK:

- 2 EL** Butterschmalz
- 4** Rumpsteaks (je 150 - 200g)
- Salz
- Pfeffer
- 500 g** Tagliatelle

TOMATENSOSSE:

- 4 EL** Olivenöl
- 4** Knoblauchzehen
- 2** Zwiebeln
- 4 EL** Tomatenmark
- 800 g** Tomaten (Dose)
- 2 EL** Oregano (getrocknet)
- 1** Zucker (Würfel)
- 15** Sardellenfilets
- 4 EL** Kapern
- 100 g** grüne Oliven (entsteint)
- Salz
- Pfeffer

ZUM SERVIEREN:

- Basilikum
- Parmesan