

SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT CHERRYTOMATEN UND ROASTBEEF



Sebastian Fitzek war bei mir zu Gast. In meinem Format Küche frei bringt der Gast ein Rezept mit und wir bereiten es gemeinsam zu. Sebastian hat mir aber verraten, dass er nicht kochen kann und so haben wir einfache Spaghetti Aglio e olio mit Kirschtomaten gekocht und dazu ein Roastbeef auf dem Grill zubereitet. Ihr könnt die Pasta auch ohne das Roastbeef als vegetarisches Gericht servieren. Durch die aromatisierten Tomaten werden die Nudeln besonders lecker.



Zubereitungszeit

40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

ROASTBEEF

Brate das Roastbeef auf dem vorgeheizten Grill von beiden Seiten für 3-5 Minuten an. Gare es dann auf dem Grill oder im Ofen fertig. Je nach gewünschter Garstufe sollte das Fleisch die entsprechende Kerntemperatur erreichen. Wir haben uns für medium rare entschieden, den Ofen auf 120 °C vorgeheizt und das Bratenthermometer auf 54 °C Kerntemperatur eingestellt. Die Garzeit variiert je nach Größe und Gewicht des Roastbeefs. Lasse das Fleisch nach dem Garen etwa 10 Minuten ruhen, bevor du es in feine Scheiben schneidest. Streue zum Servieren nach Belieben etwas Fleur de Sel darüber.



Statt auf dem Grill kannst du das Roastbeef auch in einer Pfanne anbraten.

ROASTBEEF:

500 g Roastbeef

PASTA:

- 300 g** Spaghetti
- 50 g** Pinienkerne
- 1** Knoblauchzehe
- 50 g** Olivenöl
- 200 g** Cocktailtomaten
- ¼ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- ¼ TL** Oregano
- ¼ TL** Senfkorn
- 10** Basilikumblätter
- 100 g** Burrata
- 50 g** Rucola

PASTA

Koche die Nudeln in ausreichend Salzwasser nach Packungsanleitung al dente. Röste in der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne an, bis sie duften und leicht gebräunt sind. Fülle sie um und lasse sie abkühlen. Schäle den Knoblauch und schneide ihn in feine Scheiben. Erhitze das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne und brate den Knoblauch darin an. Halbiere die Tomaten und gib sie zum Knoblauch. Würze alles mit Salz, Pfeffer, Oregano und den Senfkörnern. Gieße die Nudeln ab und gib sie gemeinsam mit den Pinienkernen zu den Tomaten. Zupfe die Basilikumblätter und Burrata dazu und serviere die Pasta mit dem Roastbeef und Rucola. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Nimm vor dem Abgießen etwas Nudelwasser aus dem Topf und gib es nach Bedarf zu den Nudeln, so werden schön cremig.