

Rezept

Schupfnudeln mit Steak und Salsa

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Steak und Salsa, am 23.04.2024

Zutaten

1 Bund Petersilie	½ Bund Basilikum
2 Sardellenfilets	1 Knoblauchzehe
1 TL Kapern (Glas)	3 - 5 EL Olivenöl
Pfeffer	1 frische rote Chilischote
Salz	250 g Rumpsteak
1 rote Paprikaschote	1 EL Butterschmalz
250 g Schupfnudeln (Fertigprodukt; Kühltheke)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Für die Salsa verde Petersilie und Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Sardellenfilets kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Knoblauch schälen, halbieren und mit den Kräutern und den Kapern in einen hohen Rührbecher geben. 2 - 4 EL Öl und 1 kräftige Prise Pfeffer hinzufügen. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Die Chilischote waschen, putzen und längs aufschneiden. Die Kerne herausschaben, die Chilihälften in Streifen schneiden (danach die Hände waschen!). Die Paprikaschote längs halbieren und von Stielansatz, weißen Trennwänden und Samen befreien. Die Hälften waschen und in Streifen schneiden.
3. Das Rumpsteak kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und quer in 1 cm breite Streifen schneiden.
4. Erst den Wok, dann 1 EL Olivenöl darin erhitzen. Die Steakstreifen mit Chili dazugeben und unter Rühren bei starker Hitze ca. 3 Min. braten, bis das Fleisch gleichmäßig gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen.
5. Dann das Butterschmalz im Wok erhitzen. Die Schupfnudeln hineingeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. braten. Die Paprikastreifen dazugeben und ca. 2 Min. mitbraten.
6. Wenn die Schupfnudeln hellbraun gebraten sind, die Salsa verde unterrühren. Am Schluss die Steakstreifen untermischen. Alles zugedeckt ca. 2 Min. heiß werden lassen.