Rezept

Spaghetti mit Zwiebeln und Rindfleisch

Ein Rezept von Spaghetti mit Zwiebeln und Rindfleisch, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Rinder-Minutensteak
200 g	rote Zwiebeln
10 g	Ingwer
200 g	Spaghetti (Kochzeit 9 Min.)
1 gehäufte EL	Erdnussbutter (crunchy; ca. 40 g)
700 ml	Fleischbrühe (ersatzweise Gemüsebrühe)
	Salz
5 EL	Teriyakisauce
4	Frühlingszwiebeln
1	Knoblauchzehe
½ TL	Chiliflocken
3 EL	Limettensaft
1 Handvoll	Koriandergrün
2 EL	Röstzwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Das Rindfleisch in dünne Streifen schneiden, in einer Schüssel mit 2 EL Teriyakisauce mischen und beiseitestellen. Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln.

2. Die Spaghetti in eine Pfanne mit hohem Rand oder einen weiten Topf geben. Ingwer, Knoblauch, Chiliflocken, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Erdnussbutter hinzufügen. Den Limettensaft, die Brühe und die restliche Teriyakisauce dazugeben. Zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.

3. Die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze 10 Min. kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Das marinierte Rindfleisch nach und nach untermischen und alles ca. 2 Min. weiterkochen lassen.

4. Inzwischen das Koriandergrün waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen. Den gehackten Koriander unter die fertigen Nudeln mischen. Die Nudeln mit Salz abschmecken, mit den Röstzwiebeln bestreuen und sofort servieren.