

Rezept

Lauwarm mariniertes Entrecôte mit kleinen Nudeln

Ein Rezept von Lauwarm mariniertes Entrecôte mit kleinen Nudeln, am 16.05.2024

Zutaten

500 g Entrecôte	Salz
Pfeffer	Zucker
1 große Möhre	1 Stange Lauch (ca. 150 g)
200 g kleine Nudeln	100 g rote Zwiebeln
5 getrocknete Tomaten	5 Stängel Petersilie
10 Stängel Schnittlauch	4 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl	40 g Parmesan
500 g Oliven	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch von beiden Seiten gut salzen, leicht zuckern und pfeffern. Die Möhren schälen und in schräge dicke Scheiben schneiden, den Lauch waschen und in grobe Ringe schneiden. Das Gemüse in den Schnellkochtopf geben und mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Gut vermengen, und etwa 2 Min. ziehen lassen.
2. Dann Nudeln und 150 ml Wasser dazu geben, gut durchrühren und aufkochen lassen. Das Fleisch auf das Gemüse legen. Den Topf verschließen und auf höchste Stufe erhitzen. Wenn der Druck aufgebaut ist, die Hitze reduzieren und ca. 8 Min. kochen lassen (wenn das Stück sehr dick ist, 1 Min. länger).
3. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und halbieren. Zwiebelhälften und getrocknete Tomaten längs in Streifen schneiden. Die Petersilie und den Schnittlauch abrausen und klein schneiden.
4. In einer Schüssel den Essig mit 2 EL Wasser, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Die Zwiebel, Tomaten, Kräuter und Oliven dazugeben. Den Parmesan fein reiben.
5. Den Schnellkochtopf vom Herd nehmen, abdampfen lassen und öffnen. Das Fleisch herausnehmen und 1 ½ Min. zugedeckt ruhen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Nudeln auf 4 Tellern anrichten. Die Marinade darüber verteilen. Mit Parmesan bestreuen.