

Rezept

# Schnelle Spaghetti mit Kalbfleisch und Rucola

Ein Rezept von Schnelle Spaghetti mit Kalbfleisch und Rucola, am 26.02.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Spaghetti	Salz
<b>200 g</b> Kalbsschnitzel	<b>50 g</b> Rucola
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>4</b> getrocknete Tomaten in Öl
<b>2 EL</b> Öl	<b>2 TL</b> getrockneter Thymian
<b>80 g</b> Sahne	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

## Zubereitung

1. Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Inzwischen Kalbsschnitzel in feine Streifen schneiden. Den Rucola verlesen, waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Dann die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin mit dem Thymian ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden anbraten. Knoblauch, Sahne und Tomaten hinzufügen, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln und den Rucola dazugeben und alles gut vermengen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf zwei Tellern anrichten und servieren.