

Rezept

Spaghetti mit Rinderragout

Ein Rezept von Spaghetti mit Rinderragout, am 27.04.2024

Zutaten

150 g Rinderhüftsteak	1 Möhre
1 kleine Zwiebel	1 dünne Stange Lauch
100 g Kidneybohnen (aus der Dose)	1 TL Öl
Jodsalz	Pfeffer
getrockneter Majoran	100 ml Tomatensaft
250 g Spaghetti (ohne Gluten und Ei)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Möhre putzen, schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Lauch putzen und das dunkle Grün entfernen. Die Stange längs aufschneiden, sorgfältig waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Bohnen abtropfen lassen.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Fleisch- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Möhren und den Lauch einstreuen. Tomatensaft angießen und offen bei schwacher Hitze ca. 15 Min. einkochen lassen.
3. Die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Bohnen kurz vor Ende der Garzeit unter das Ragout heben und darin erwärmen. Die Spaghetti abgießen und abtropfen lassen. Mit dem Rinderragout servieren.