

Pasta mit Kalbssteak

Zutaten für 2 Personen:

2 Kalbs(rücken)steaks à 180g
250 g Cipriani Nudeln
1 Zwiebel
1 EL kalte Butter
50 g Olivero Getrocknete Tomaten
150 g Cherrytomaten
100 g Rucola
200 g Frischkäse
1 EL Bella Italia Gewürzmischung Bruschetta
100 ml Milch
2 EL Basilikumpesto
100 g geriebener Pecorino Toscano DOP Stagionato (oder anderer Hartkäse)
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Backofen auf 100°C vorheizen. Zwiebeln fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Milch und Frischkäse einrühren. Die Sauce sollte nun nicht mehr kochen. Bella Italia Gewürzmischung hinzugeben und mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken. Cipriani Nudeln laut Anleitung kochen, abgießen und mit Butterflocken vermengen und in der Frischkäse-Sauce schwenken. Während der Kochzeit die Kalbssteaks von beiden Seiten scharf anbraten und im vorgeheizten Backofen fertig garen.

Getrocknete Tomaten und Cherrytomaten ungleichmäßig kleinschneiden und mit dem Rucola unter die Nudeln heben. Nudel-Saucen-Mischung auf einem Teller verteilen. Das Steak tranchieren, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und auf die Nudeln geben. Mit etwas Basilikumpesto und geriebenem Hartkäse garnieren und sofort servieren.