

Pasta mit Rinder-Steak und Pesto-Creme

Für zwei Personen

| | | |
|---|-----------------------|-------------------|
| 1 Rib-eye-Steaks à 350 g | 200 g Bucatini-Nudeln | 25 g Parmesankäse |
| 100 g Kirschtomaten | 0,5 Bund Rauke | 4 EL Pesto |
| 2 EL Parmesan | 1 EL Crème-fraîche | 1 Zwiebel |
| 200 g Doppelrahm-Frischkäse mit Paprika | 50 ml Milch | 50 ml Olivenöl |
| Salz, Pfeffer | | |

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks darin von beiden Seiten kräftig anbraten, mit Pfeffer würzen. In eine ofenfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten fertig garen. Die Nudeln in kochendem Salzwasser gar kochen. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Rauke waschen, trocken schütteln und putzen. Das Pesto mit der Crème-fraîche verrühren. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Einen halben Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Den Frischkäse und die Milch zugeben und unter Rühren erhitzen, bis eine glatte Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bratfett des Steaks erneut erhitzen, die Tomaten darin anbraten, mit Salz würzen. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen. Wieder in den Topf zurückgeben und mit der Frischkäsesauce mischen. Die Tomaten und die Rauke untermischen. Die Steaks aus dem Ofen nehmen, in der Pesto-Creme wenden und in Streifen schneiden. Den Parmesan reiben. Die Nudeln mit den Steakstreifen auf einem Teller anrichten. Mit dem Parmesan bestreuen und servieren.

Wiebke Peters am 14. März 2013