

Bandnudeln Caprese



250 g	bunte Kirschtomaten
1 Bund	Rucola
2	Hüftsteaks (à ca. 200g)
2 EL	Öl
400 g	Bandnudeln (z. B. Pappardelle; Kühlregal)
	Salz
	Pfeffer
200 g	Schlagsahne
2 EL	rotes Pesto (Glas)
250 g	Mini-Mozzarellakugeln

- 1 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Steaks darin unter Wenden pro Seite 4–5 Minuten braten.
- 2 Inzwischen Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen und abgießen.
- 3 Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt ruhen lassen.
- 4 Tomaten in die Pfanne geben und im heißen Bratfett kurz andünsten.
- 5 Sahne angießen und aufkochen. Pesto einrühren und ca. 3 Minuten köcheln. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Nudeln unter die Soße heben und erhitzen. Steaks in Streifen schneiden. Pasta mit Steakstreifen, Mozzarella und Rucola anrichten. Mit Pfeffer bestreuen.