



# Bunte Pasta mit Rindfleisch, grünen Bohnen und Kirschtomaten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nur wenig Zeit, trotzdem soll es lecker, schnell und unkompliziert sein

## Zutaten

- 400 g frische, grüne Strauch Bohnen
- (Geht auch mit T. K. Bohnen)
- 8 - 10 Kirschtomaten ohne Blüte, ev. halbiert
- 400 g - 500 g (Penne oder Rigatoni)
- 400 g - 500 g Rumpsteak, küchenfertig, in 4 cm langen, 2 cm dicken Streifen
- 1 - 2 Schalotten, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 60 g Kürbiskerne, goldbraun geröstet
- 2 EL Olivenöl
- 80 g Gorgonzola, zerbröseln
- 1 - 2 EL Butter
- 200 - 300 ml Rindfleischbrühe aus dem Supermarkt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Kürbiskerne in einer kleinen Stiepfanne goldgelb rösten, danach grob hacken. Den Gorgonzola grob zerbröseln.

### **Schritt3**

Die Bohnen waschen, putzen, fädeln und in kochendem Salzwasser 6 min. blanchieren / kochen.

### **Schritt4**

Auf einem Küchensieb abgießen, abschrecken, gut abtropfen lassen.

### **Schritt5**

Der Ansatz:

### **Schritt6**

Die Rindfleischstreifen in 2 Partien in einer Stielpfanne in heißem Öl ca. 3 min. scharf anbraten, Farbe nehmen lassen, salzen, pfeffern, kurz warm halten.

### **Schritt7**

### **Schritt8**

Die Zwiebeln und den Knoblauch mit etwas Butter in die gleiche Pfanne geben, kurz anschwitzen. Die Rindfleischbrühe aufgießen und den Bratensatz los kochen.

### **Schritt9**

Dann die Bohnen und die Tomaten dazu geben.

### **Schritt10**

Zeitgleich die Pasta nach Packungsanweisung "bissfest" kochen, auf einem Küchensieb abgießen.

### **Schritt11**

Nunmehr das angebratene Fleisch, die Nudeln und die Bohnen miteinander mischen, abschmecken. Etwas kalte Butter unterrühren, nur noch erwärmen.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Auf vorgewärmten Tellern verteilen und mit dem Gorgonzola und den Kürbiskernen bestreut, servieren.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** grüne Bohnen, kirschtomaten, nudeln, rindfleisch

**Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-pasta-mit-rindfleisch-gruenen-bohnen-und-kirschtomaten/>