

Cremige Tomaten-Pasta mit Steakstreifen

Lust auf Pasta, die richtig schön cremig und herrlich würzig ist? Dann müsst ihr diese Rigatoni mit Steak unbedingt ausprobieren! Die Pasta badet in einer sahnigen Tomatensauce mit Parmesan, während das saftig gebratene Steak für den besonderen Genuss sorgt. Das Beste: Die Sauce bereitet ihr direkt in derselben Pfanne zu, in der ihr das Steak gebraten habt – so steckt jede Menge Aroma drin. Ein unkompliziertes Wohlfühlgericht, das schnell auf dem Tisch steht und garantiert noch mehr schmeckt!

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 40 Min. · 4 Portionen

Zutaten

500 g Pasta (z. B. Rigatoni, Penne oder Spaghetti)

4 EL Tomatenmark

400 ml Sahne

2 kleine Zwiebeln

3-4 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

80 g frisch geriebener Parmesan

2 TL getrockneter Oregano

2 TL Paprikapulver edelsüß

Salz und Pfeffer

1 TL Zucker

frische Petersilie zum Servieren

Nudelwasser

Rinderhüftsteak

Zubereitung

1. Steak braten: Tupft das Rindersteak trocken und würzt es kräftig mit Salz und Pfeffer. Erhitzt 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne und bratet das Steak bei hoher Hitze von beiden Seiten scharf an, bis es den gewünschten Garpunkt erreicht hat. Nehmt es aus der Pfanne und lasst es kurz ruhen.
2. Pasta kochen: Kocht 500 g Rigatoni in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente. Hebt etwa 150 ml Nudelwasser auf und gießt die Pasta anschließend ab.
3. Zwiebeln und Knoblauch anbraten: Schält 2 kleine Zwiebeln und 3-4 Knoblauchzehen und hackt beides fein. Gebt 1 EL Olivenöl in die Pfanne, in der ihr das Steak gebraten habt, und bratet Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig an.
4. Tomatensauce zubereiten: Gebt 4 EL Tomatenmark dazu und röstet es kurz mit an. Würzt alles mit 2 TL getrocknetem Oregano und 2 TL Paprikapulver und gebt 1 TL Zucker dazu. Löscht die Sauce mit 400 ml Sahne ab und lasst sie einige Minuten leicht köcheln.

- 5.** 5. Sauce verfeinern: Gebt zunächst etwa 50 ml Nudelwasser zur Sauce und rührt 80 g frisch geriebenen Parmesan unter. Schmeckt die Sauce mit Salz und Pfeffer ab.
- 6.** 6. Pasta unterheben: Gebt die 500 g gekochten Rigatoni in die Pfanne und vermischt alles gründlich mit der cremigen Tomatensauce. Falls die Sauce zu dick ist, gebt nach und nach noch etwas von dem übrigen Nudelwasser dazu.
- 7.** 7. Anrichten: Schneidet das gebratene Rindersteak in dünne Streifen und verteilt die Pasta auf vier Teller. Legt die Steakstreifen darauf und bestreut alles mit etwas frisch geriebenem Parmesan und frischer Petersilie.