

Pizza Rezepte

Bistecca Alla Pizzaiola

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Europa, Fleisch, Hauptspeise, Italien, Nudel, Rind

| | | | |
|---------|------------------------------|-------|----------------------|
| 1,50 kg | Tomaten | 400 g | Maccheroni |
| 4 | Knoblauchzehen | 4 | Rumpsteaks (à 220 g) |
| 120 g | Schalotten | 50 g | Butter |
| 6 | Essl. Olivenöl | | Salz, Pfeffer |
| 1 | geh. TL getrockneter Oregano | 4 | Stiele Oregano |

1. Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und grob würfeln. Knoblauch und Schalotten in feine Würfel schneiden. 3 El Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Schalotten darin glasig dünsten. Tomaten, getrockneten Oregano, etwas Salz und Pfeffer zugeben und bei mittlerer Hitze 8-10 Min. solange kochen bis eine sämige Sauce entsteht.
2. Die Maccheroni in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In der Zwischenzeit das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pizzaiola-Sauce um die Rumpsteaks verteilen und das Fleisch zugedeckt bei mittlerer Hitze 6-8 Min. garen.
3. Butter in einer Pfanne zerlassen. Nudeln abgießen und in der Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Steaks aus der Sauce nehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen. Die Hälfte der Oreganoblättchen abzupfen und in die köchelnde Sauce geben. Nudeln auf flachen Tellern anrichten. Die Steaks schräg halbieren und auf die Nudeln legen. Sauce über Steaks und Nudeln verteilen. Mit den restlichen Oreganoblättchen dekorieren.

Zubereitungszeit: 1 Std und 10 Min.