



Leichter kochen,  
besser essen!



KW09 - Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf    

2016

hellofresh.de - Kundenservice@hellofresh.de

## Gefüllte Rinderpäckchen in Tomaten-Zwiebel-Soße mit Knoblauch-Penne

Heute gibt es das klassische Rindersteak in einer ganz besonderen Variante – nämlich gefüllt mit Mozzarella und aromatischem Basilikum. Getrocknete Tomaten und Penne runden dieses Geschmackserlebnis perfekt ab und zaubern Dir einen Hauch Italienurlaub in Deinen Kochalltag. Guten Appetit!



45 min.



Stufe 2



Rinderhüftsteak



Zwiebel



Basilikum



Mozzarella



Tomaten, getrocknet



Zahnstocher



Penne



Knoblauch

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Rinderhüftsteaks	220 g	440 g
Zwiebel 1)	1	2
Basilikum	5 g	10 g
Mozzarella	125 g	250 g
Tomaten, getrocknet 7)	50 g	100 g
Zahnstocher	6	12
Penne	250 g	500 g
Knoblauch ⊕	1/8	1/4

⊕ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 599 kcal  
 Kohlenhydrate: 49 g  
 Fett: 25 g, Eiweiß: 44 g  
 Ballaststoffe: 5 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....  
 Butter, Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer, (Balsamico-)Essig, Rinderbrühe

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....  
 Backofen, große Pfanne, Küchenpapier, Frischhaltefolie, großer Topf, Auflaufform



**1** Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Rinderhüftsteaks aus dem Kühlschrank nehmen. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten grob zerkleinern.



**2** In einer großen Pfanne 1 TL Butter und Olivenöl erwärmen, Zwiebel darin 5–8 Min. anbraten, dann 1 TL Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Zwiebeln herausnehmen und beiseitestellen. Steaks mit Küchenpapier trocken tupfen, zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Boden eines Topfes klopfen, bis sie nur noch fingerdick sind. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit je zwei Basilikumblättern und Mozzarella belegen, aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Pfanne mit Küchenpapier auswischen, 1 TL Olivenöl darin erhitzen. Rinderpäckchen ca. 1-2 Min. von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform geben. Tomaten und karamellisierte Zwiebeln daneben verteilen und mit 1 TL Essig und 1 EL Olivenöl beträufeln. Auf der mittleren Schiene im Ofen 8–10 Min. für medium oder 10-12 Min. für well done garen.



**3** In der Zwischenzeit: In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, Penne darin 8–12 Min. bissfest garen, abgießen und Nudeln kurz abschrecken.



**4** 100 ml heiße Rinderbrühe zubereiten. Knoblauch abziehen und mit dem Handballen andrücken. Pfanne mit Küchenpapier auswischen, 1 EL Butter bei schwacher Hitze zerlassen. Knoblauch darin ca. 1 Min. braten, mit der Brühe ablöschen und 1–2 Min. einköcheln lassen. Knoblauch entfernen und Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Penne unterheben.

**5** Knoblauch-Penne auf Tellern verteilen. Rinderpäckchen, getrocknete Tomaten und karamellisierte Zwiebeln dazu anrichten, mit restlichen Basilikumblättern garnieren und genießen!