

Spaghetti Frank Sinatra

Für 4 Portionen

500 g Spaghetti	4 EL Olivenöl	$\frac{3}{4}$ Paprikaschote, gehackt
1 Tasse Zwiebeln, gehackt	2 Knoblauchzehen, gehackt	1 Steak Rinderhäfte
1 TL Paprikapulver, scharf	1 Tasse Rinderbrühe	$\frac{1}{2}$ Tasse Sahne
2 EL Tk-Erbesen	Salz, Pfeffer	Parmesan
3 EL Petersilie		

In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Die fein gehackte Paprika hinzufügen und fünf Minuten anbraten. Die Zwiebel hinzufügen; wenn diese glasig sind, Knoblauch dazugeben und weitere 2 Minuten anbraten. Dann das Gemüse entfernen und beiseitestellen.

Das restliche Öl in den Topf geben und erhitzen. Das in dünne Streifen geschnittene Rindersteak salzen, hinzufügen und goldbraun anbraten. Das Gemüse wieder hinzufügen, außerdem das scharfe Paprikapulver, die Erbsen die Rinderbrühe und etwas Parmesan. Alles kochen lassen, bis die Rinderbrühe auf etwa die Hälfte reduziert ist. Nun die Sahne zugeben, abschmecken und evtl. Salz hinzufügen. Wenn die Sauce angedickt ist, Petersilie zugeben und mit den vorab gekochten Nudeln vermengen. Das Gericht mit Parmesan servieren.

NN am 12. Mai 2026