

## Spaghetti mit Spitzkohl-Sahnesauce und Rindfleischstreifen

by Andreas - Sonntag, September 29, 2019

<http://mundgericht.de/index.php/spaghetti-mit-spitzkohl-sahnesauce-und-rindfleischstreifen/>



Spitzkohl ist wieder richtig in Mode gekommen. Meist wird er als Beilage oder als Einlage für Suppen und Eintöpfe verwendet. Hier mal als Teil einer Spaghettisauce.

**400 gr. Rindfleisch (Rumpsteak oder Entrecôte)**

**1 kleiner Spitzkohl**

**4 Schalotten**

**3 Knoblauchzehen**

**1 rote Chilischote**

**¼ TL Rosmarin**

**4 EL Olivenöl**

**1 TL Zitronensaft**

**150 ml Sahne**

**Zucker**

**Pfeffer**

**Salz**

**Spaghetti**

Die Knoblauchzehen und die Schalotten in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote entkernen und in dünne Ringe schneiden. Alles im Olivenöl in einer großen Pfanne anbraten. Nun das in dünne Streifen geschnittene Rindfleisch dazugeben und weiter braten, bis das Fleisch gut gebräunt ist. Den Spitzkohl halbieren, vom Strunk befreien und in schmale Streifen scheiden und zum Fleisch geben. Mit Rosmarin, Zucker, Pfeffer, Salz würzen und den Zitronensaft und die Sahne beifügen. Nochmals 5 Minuten bei kleiner Flamme schmoren.

Abschließend mit den al dente gekochten Nudeln vermengen und servieren.

**Weitere Empfehlungen:**

Gänsekeulen auf Weißkohl

Eine Variante vom Bayerisch Kraut. Auf den üblichen Kümmel habe ich verzichtet. Er würde für...

Geschmorte Rinderleber mit Kohlrüben

Kohlrüben landen meist in Eintöpfen. Schade eigentlich, denn die leicht süßlichen Knollen si...

**Tofu mit Pak Choy und Pilzen**

Ein Gericht, welches am bestem im Wok gelingt. Wer keinen hat, kann natürlich auch eine Pfanne ...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station