

# Nudelpfanne mit Rindfleisch

## Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Rinderhüftsteaks
- 250 g Nudeln
- Öl zum Anbraten
- 2 Zwiebeln
- 1 Paprika
- 4 kleine Gewürzgurken
- 3 Karotten
- 1/2 Zucchini
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- Petersilie, Schnittlauch Thymian nach Geschmack
- 1 TL Speisestärke



## Zubereitung:

Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Möhren schälen und fein hacken. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden. Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Die Paprika und die Chilischote entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Thymian von den Zweigen pflücken. Das Fleisch in Streifen schneiden. Die Nudeln nach Packungsvorgabe in Salzwasser kochen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch 2 Minuten von beiden Seiten anbraten, mit Salz Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Zucchini in die Pfanne geben und leicht anrösten, dann die Hitze reduzieren und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Kräuter und Tomatenmark zugeben und 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurken, Chilischote und Paprika zugeben und nur kurz mit kochen. Zum Schluss das Fleisch wieder in die Pfanne geben. Die Speisestärke mit 3 EL Wasser verrühren und in die Pfanne rühren.

Nudeln auf die Teller geben und mit der Soße übergießen.

Guten Appetit