

Gebratenen Rindfleischstreifen auf Chilinudeln mit Shrimps und Gemüse

vom Hotel „Wiesengrund

Zutaten für 2 Personen:

260g Rumpsteak in Streifen geschnitten
je 80g Paprika, Zucchini und Karotten
100g Shrimps
320 g Odenwälder Chilinudeln
Schnittlauch
4 Esslöffel Tomatensoße

Zubereitung:

Rumpsteak in Olivenöl anbraten, würzen und aus der Pfanne nehmen.

Dann Gemüse in der Pfanne glacieren. Anschließend die Shrimps, die zuvor gekochten Nudeln und das Fleisch hinzugeben, mit Tomatensoße schwenken und abschmecken.

Nudeln, Gemüse und Shrimps auf Teller anrichten, Fleischstreifen darüber legen und mit Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit.

Hotel „Wiesengrund“, Peter Bitsch
Talstr. 3, 64678 Lindenfels - Winkel
Tel. 06255/ 96010, e-Mail: info@hotel-wiesengrund.de