



ALB·GOLD

**PENNE IN
RINDFLEISCH-
ROTWEIN-
SAUCE**



LECKERE REZEPT-IDEE

NACHHALTIG, SINNVOLL
UND LECKER.

NEU



Verpackung hergestellt
aus nachhaltiger
Forstwirtschaft



Bedruckt mit
Farben auf
Wasserbasis



65% weniger
CO₂-Ausstoß
gegenüber
Plastikver-
packung*



Nudeln aus bestem
Bio Hartweizen und
Naturland Dinkel

*Quelle: IVL Swedish Environmental Research Institute: Report NUMBER U 5052



ALB·GOLD

PENNE IN
RINDFLEISCH-
ROTWEIN-
SAUCE



LECKERE REZEPT-IDEE

PENNE IN RINDFLEISCH- ROTWEINSAUCE



Mehr Rezepte unter
alb-gold.de/rezepte

SIE BENÖTIGEN

- 350 g ALB-GOLD Penne
- 2 Zwiebeln
- 400 g Karotten
- Butterschmalz zum Anbraten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikamark
- 2 EL Sojasauce
- 200 ml Rotwein
- 400 ml Rinderfond
- Salz, Pfeffer
- 500 g Roastbeef, pariert
- 2 EL Schnittlauch-Röllchen



4



30 MINUTEN



EINFACH

GUTEN
APPETIT



ZUBEREITUNG

1. Gemüse schälen. Zwiebeln fein würfeln. Karotten längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln in etwas heißem Butterschmalz anschwitzen, Tomaten- und Paprikamark zugeben, mit Rotwein und Sojasauce ablöschen und fast komplett verkochen lassen. Fond angießen und offen ca. 15 Min. einkochen lassen. Sauce pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Währenddessen Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Karotten in den letzten 5 Min. mitgaren.
4. Roastbeef in Streifen schneiden und in heißem Butterschmalz rundum **kurz, scharf** anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln mit Karotten an Rotweinsauce mit Rindfleischstreifen anrichten und servieren.

UNSER UPCYCLING-TIPP:

Zur Verschönerung der Küchenkräuter einfach den leeren Papierbeutel „auf links“ krepeln, auf die gewünschte Höhe zuschneiden und Kräuter hineinstellen.

