Rinder-Nudel-Pfanne

ZEIT	25 min
ZUTATEN	9 Stück
MACHT	4 Portionen

Buon Appetito!

ZUTATEN

- 400g-Glas Mirácoli™ Pasta-Sauce Klassiker
- 200g Woknudeln
- 1TL Öl
- 300g Rinderstreifen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 große Karotte
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- Frischer Koriander

Zubereitung Mirácoli™

1. Koche die Woknudeln nach Anleitung auf der Packung.
2. Währenddessen die Frühlingszwiebeln, Karotte und Paprika in Streifen schneiden.
3. Das Öl in der Pfanne oder einem Wok erhitzen. Die Rinderstreifen für 3-4 Minuten braten, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben. Das restliche Gemüse dazugeben und für weitere 3-4 Minuten erhitzen, dabei umrühren.
4. Das Öl in der Pfanne oder einem Wok erhitzen. Die Rinderstreifen für 3-4 Minuten braten, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben. Das restliche Gemüse dazugeben und für weitere 3-4 Minuten erhitzen, dabei umrühren.
5. Nudeln abgießen und zur Pfanne hinzugeben. Umrühren und auf Tellern oder Schälchen anrichten. Optional kann Koriander hinzugegen werden.

Nährwerte pro Portion

Nährwerte pro Portion in diesem Rezept	282 g
Brennwert	255 kcal
Fett	8, 1 g
ungesättigte Fettsäuren	1, 3 g

Kohlenhydrate	13, 4 g
davon Zucker	5 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	6, 9 g
Salz	2100 mg

Weitere Rezepte

Mirácoli™ Klassiker Maccaroni mit Geschnetzeltem

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

Mirácoli™ Klassiker Spaghetti mit Gorgonzola und Rucola

Zeit

20 min

Zutaten

4 Stück

Spaghetti mit cremiger Tomatensauce und Champignons

Zeit

20 min

Zutaten

6 Stück

Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse, Schinken und Feigen

Zeit

35 min

Zutaten

8 Stück

Gazpacho

Zeit

15 min

Zutaten

7 Stück

Gnocci mit Spinat, Oliven und Basilikumsauce

Zeit

20 min

Zutaten

5 Stück



Kürbis-Pasta

Zeit

60-75 min

Zutaten

7 Stück

Pizza á la Caprese

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

Source URL: *https://www.miracoli.de/rezepte/rinder-nudel-pfanne*