

## Steakstreifen in Pesto auf Bucatini

1 Rib-Eye-Steaks (à ca. 350 g)  
1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer  
200 g Bucatini (dünne Makkaroni)  
100 g Kirschtomaten  
25 g Rucola  
37½ g Basilikumpesto (Glas)  
½ EL Crème fraîche  
25 g Parmesan (Stück)  
½ Zwiebel  
200 g Paprikafrischkäse  
50 ml Milch

1. Ofen vorheizen (E-Herd: 100 °C/Umluft: nicht geeignet/Gas: s. Hersteller). Die Steaks trocken tupfen. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Steaks darin bei starker Hitze von jeder Seite 1–2 Minuten kräftig anbraten.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen. Steaks in eine ofenfeste Form legen und im heißen Ofen für ein medium (rosa) gebratenes Steak 15–20 Minuten braten. Die Pfanne mit dem Bratfett beiseite stellen.
3. Inzwischen Nudeln in 3–4 l kochendem Salzwasser (ca. 1 TL Salz pro Liter) nach Packungsanweisung garen. Tomaten waschen und halbieren. Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. Pesto und Crème fraîche verrühren.
4. Parmesan reiben. Zwiebel schälen und fein würfeln.
5. 1 EL Öl erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Paprikafrischkäse und Milch einrühren und erhitzen, bis eine glatte Soße entsteht. Wenn die Soße zu dick ist, esslöffelweise Nudelwasser unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Pfanne mit dem Bratfett erhitzen. Tomaten darin anbraten. Mit Salz würzen. Steaks aus dem Ofen nehmen, in dünne Streifen schneiden und in der Pestocreame wenden.

7. Nudeln abgießen und mit der Frischkäsesoße wieder in den Topf geben. Mit Tomaten und Rucola mischen. Nudeln anrichten. Steakstreifen darauf verteilen und mit Parmesan bestreuen.