

PASTA IL SOFFRITTO CON IBERICO

MEHR AUF WWW.HOEVELGRILLER.DE

Zutaten

- 3 x 150g Iberico Rücken
- 200g Nudeln
- 2 Möhren
- 1 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 10 braune Champignons
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 TL Pfeffer, Salz, Brühe
- geriebener Käse
- 1 EL Kräuterbutter
- 250 ml Wasser
- Steakgewürz



Der Hövelgriller

Zubereitung

- Nudeln al dente kochen
- Steaks beidseitig würzen
- Gemüse und Zutaten stückeln
- Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Knoblauch anschwitzen
- Gemüse hinzugeben und kurz anbraten
- Gewürze untermischen
- mit Wasser ablöschen
- unter ständigem Rühren Gemüse bissfest kochen
- Iberico Steaks vorsichtig anbraten
- Nudeln hinzugeben
- Kräuterbutter und Käse unterrühren
- Kurz anbraten
- mit Fleisch servieren

INSTAGRAM [@HOEVELGRILLERBBQ](https://www.instagram.com/HOEVELGRILLERBBQ)