

Mezzani ala Pizzaiola

Nudeln nach Art der Pizzabäcker

- 400 g Mezzani oder Makkaroni
- 400 g Rinderfilet in Scheiben von ca 5 mm
- 1 Knoblauchzehe
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 30 g Kapern
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- schwarzer Pfeffer
- 3 EL Petersilie gehackt
- 2 TL Oregano gehackt
- 500 g gehäutete Tomaten
- frisch geriebener Parmesan

[Zutaten für 4 Personen]

Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen.

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und kleinschneiden. Das Fruchtfleisch der Tomaten etwas zerkleinern.

Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filetscheiben bei hoher Hitze kurz von beiden Seiten an-

braten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Knoblauch und Zwiebel in der Pfanne anbraten, die Gewürze, Kräuter und die Tomaten zugeben und erhitzen.

Das Fleisch zugeben und ca 6 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

Die Soße zu den Nudeln servieren.