Rindergeschnetzeltes mit Nudeln

von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

400 g Nudeln	
1.0 kg geschnetzeltes Rindfleisch	
1.5 kg Paprika	
200 g Essiggurken	
6 cl Öl	
1.2 dl Wasser	
60 g Peterli	
6 cl Sauerrahm	

Zuerst die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen.
Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Gewürzgurken abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Das Rindfleisch, wenn nötig, schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rindfleischstreifen anbraten. Pfeffer und Wasser hinzufügen. Zugedeckt etwa 5 Minuten garen. Dann die Gewürzgurken zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Rindfleischstreifen und Nudeln auf Tellern anrichten und mit saurer Sahne und Petersilie servieren.