



RINDSHACKFLEISCH

Wasser in einer Pfanne aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen, geschlossener Beutel für ca. 5 Minuten im heißen Wasser erwärmen.

In einer Bratpfanne Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Cherry-Tomaten, und Petersilie kurz andünsten, Salz und Pfeffer dazugeben, evtl. Kräuter wie Thymian oder Rosmarin mitdünsten. Hackfleisch dazugeben und nach Belieben verfeinern.

Serviervorschlag: Passt zu allen Pasta-Variationen