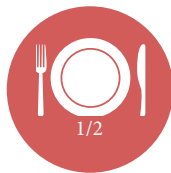




PHILLY CHEESE TOPF



ZUTATEN:

600 g Rumpsteak
250 g Nudeln vorgekocht
2 rote Zwiebeln
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
200 g Cheddar gerieben
6 Scheiben Cheddar
etwas Parmesan
2 Knoblauchzehen
etwas Salz, Pfeffer, Paprikaplv.

ZUBEREITUNG:

Das Rumpsteak wird sehr dünn in Streifen geschnitten und dann mit etwas Öl im heißen Dutch Oven angebraten.

Dann gibst Du die in Streifen geschnittenen Zwiebeln und die Paprikastreifen dazu. Für etwa 3-5 Minuten wird dies nun alles angeschwitzt. Nun kommt der klein gehackte Knoblauch und die Gewürze dazu und wird mit unter gerührt.

Jetzt kommt der geriebene Käse und frisch geriebener Parmesan dazu.

Die Nudeln werden nun mit etwa 50 bis 100 ml Nudelwasser dazu gegeben. nach dem Umrühren legst Du die Cheddarscheiben noch dazu und lässt diese ebenfalls mit schmelzen.

Unter Zugabe vom 100 ml Sahne und nochmaligem Umrühren ist das Gericht zum Verzehr freigegeben.

hier gehts zum Video



Instagram

