

>> Pasta mit Rehrücken <<

Zutaten (für 2 Personen)

250 g Rehrücken
200 g Rosenkohl
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
250 g Makkaroni
Salz, Pfeffer
2 EL Öl
100 ml Weißwein
200 ml Schlagsahne
30 g geriebener Parmesan
4 EL Preiselbeeren

Zubereitung

Den Rosenkohl putzen, halbieren und 4 Minuten kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Rehrücken in 2 cm große Würfel schneiden. Knoblauchzehe und Zwiebel fein hacken. Makkaroni in Salzwasser kochen. Den Rehrücken salzen und pfeffern. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, das Fleisch darin scharf anbraten und herausnehmen. Zwiebel, Knoblauch und Rosenkohl in die Pfanne geben.

Kurz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Schlagsahne zugießen. Abgetropfte Nudeln auf zwei Teller verteilen, mit dem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C 5 Minuten backen. Das Fleisch in die Soße geben, kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Nudeln verteilen und mit den Preiselbeeren garnieren.

