



## Pennegratin mit Rindfleisch vom Hohrücken

Das in Streifen geschnittene Rindfleisch wird nur kurz angebraten und gart danach mit den Penne vermischt im Ofen. Dazu braucht es zum Kurzbraten geeignetes Fleisch wie dem Hohrücken. Er ist gut durchzogen, bleibt beim gratinieren recht saftig und gibt seinen guten Saft auch den Penne ab. Zusammen mit Tomatenwürfeln und Sauerrahm wird der Gratin schön schmatzig und mit Käse bestreut bildet sich beim Überbacken ein feines, würziges Krüstchen.

### Zutaten (2 Portionen)

160g Penne rigate  
1 Hohrückensteak, ca. 200g  
30g Zwiebel  
1 grosse Knoblauchzehe  
60g Sauerrahm  
1Tl Thymian, getrocknet  
2 Picadilly-Tomaten, ca. 70g  
30g Bergkäse, gerieben  
Muskatnuss  
Salz und Pfeffer  
10g Tafelbutter  
Bratbutter

### Zubereitung

Penne in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Tomaten vierteln, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch würfeln. Zwiebel und Knoblauch hacken. Hohrücken zu kurzen, gut 1cm dicken Streifen schneiden.

Fleischstreifen salzen und pfeffern und etwas ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch in Tafelbutter 3-4 Minuten sanft dünsten. Sauerrahm zugeben, mit Pfeffer, Thymian und Muskatnuss würzen, kurz köcheln lassen. Auskühlen lassen.

Penne, Tomatenwürfel, Zwiebelrahm und 15g geriebener Käse in eine Schüssel geben und vermischen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, die Fleischstreifen kurz und scharf anbraten (max. 2 Minuten), kurz auskühlen lassen, mit dem Bratensatz zu den Penne geben und vermischen.

Eine Gratinform ausbuttern und befüllen. Den Rest des Käses darüberstreuen.

In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten gratinieren.







