



## Fiorentini mit Salbei

### Ein Geschmacksfeuerwerk

#### Zutaten (4 Personen)

Der Rezeptvorschlag enthält eine Kombination aus Pasta und Minutensteaks. Auch ohne Fleisch entsteht ein Geschmacksfeuerwerk

- 400 g Fiorentini oder andere Pasta
- 8 kleine Minutensteaks vom Schwein
- ein Glas getrocknete Tomaten in Olivenöl
- 1 gehäufter Teelöffel getrockneter Salbei; frischer Salbei ist immer besser, aber oft nicht zur Hand
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 200 gr Schafskäse
- Salz & Pfeffer

#### Zubereitung

1. Pasta al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden, Zwiebeln fein Würfeln und 150 gr getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.
3. Die Minutensteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl vorsichtig in einer großen Pfanne anbraten und warm stellen. (Das Olivenöl aus dem Glas der getrockneten Tomaten ist dafür verwendbar)
4. Knoblauch, Zwiebelwürfel und Salbei bei mittlerer Hitze in der Pfanne anbraten und zum Ende die getrockneten Tomaten darin schwenken.
5. Den Schafskäse in die Pfanne bröseln, Pasta hinzugeben und unterheben.
6. Die Pasta mit dem Fleisch servieren. Das Fleisch mit ein wenig getrocknetem Salbei garnieren.