



Besser essen.  
Besser leben.

# Penne mit selbstgemachter Pesto und Rindstreifen

👤 4 Personen ⌚ 15 Minuten 🏠 normal

## Zutaten

### Pesto Genovese

- 60 g Pinienkerne
- 100 g Olivenöl
- 50 g Parmesan
- 50 g Pecorino
- 2 Stck. Knoblauchzehe
- 4 Bund Basilikum
- 1 Prise Salz

### Pasta

- 500 g kurze Nudeln (z.B. Penne oder Farfalle)
- 800 ml Wasser
- 1 Prise Salz

### Rinderstreifen

- 1 Stck. Entrecote
- 1 Prise Salz



## Zubereitung

### Pesto

1. Die Pinienkerne in die kalte Hotpan geben. Anschließend die Navigeno auf Stufe "6" einstellen. Die Hotpan in der Zeit schwenken bis die Pinienkerne eine schöne bräune haben.
2. Den Parmesan und den Pecorino in den Quickcut hobeln. Anschließend die gerösteten Pinienkerne in den Quickcut geben und alles einmal gut klein häckseln. Danach den Knoblauch mithilfe einer Knoblauchpresse in den Quickcut pressen. Zum Schluss den Basilikum, Olivenöl und Salz in den Quickcut geben und alles gut durchhäckseln.

### Penne

3. Die Penne in den Topf geben und mit dem Wasser aufgießen. Zum Schluss alles gut salzen und mit dem Secuquick verschließen.
4. Die Navigeno auf Stufe 6 einstellen und den Audiotherm ohne Zeit zweimal auf das Softsymbol drehen.
5. Sobald das Softsymbol erreicht ist, den Topf in den Servierdeckel stellen. Nach 3 Minuten kann man den Druck aus den Secuquick lassen.

### Rind braten

6. Das Rindersteak von beiden Seiten gut salzen. Die Hotpan auf die Navigeno stellen und auf Stufe 6 einschalten. Den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, das Rindersteak in die Hotpan legen und gut andrücken.
7. Die Navigeno auf Stufe 3 schalten. Sobald die eine Seite eine schöne bräune hat (nach ca. 2 Minuten) das Rindersteak umdrehen und ebenfalls gut andrücken.
8. Den Deckel auf die Hotpan legen und den Audiotherm abschrauben. Anschließend

die Navigeno komplett ausschalten. Für ca. 2 Minuten weiter garen lassen.

9. Danach das Rindersteak aus die Hotpan nehmen und für 3-5 Minuten auf einem Küchenbrett ruhen lassen. Anschließend kann es in dünne Scheiben geschnitten werden.

## Verwendete Produkte

---



Audiotherm



Quick Cut



Topf 20cm 2.3l



Secuquick softline 20cm



HotPan Stielgriff 24cm 2.0l



Navigeno