

# **Gebratenen Rindfleischstreifen auf Chilinudeln mit Shrimps und Gemüse**

**vom Hotel „Wiesengrund**

## **Zutaten für 2 Personen:**

260g Rumpsteak in Streifen geschnitten  
je 80g Paprika, Zucchini und Karotten  
100g Shrimps  
320 g Odenwälder Chilinudeln  
Schnittlauch  
4 Esslöffel Tomatensoße

## **Zubereitung:**

Rumpsteak in Olivenöl anbraten, würzen und aus der Pfanne nehmen.

Dann Gemüse in der Pfanne glacieren. Anschließend die Shrimps, die zuvor gekochten Nudeln und das Fleisch hinzugeben, mit Tomatensoße schwenken und abschmecken.

Nudeln, Gemüse und Shrimps auf Teller anrichten, Fleischstreifen darüber legen und mit Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit.

---

Hotel „Wiesengrund“, Peter Bitsch  
Talstr. 3, 64678 Lindenfels - Winkel  
Tel. 06255/ 96010, e-Mail: [info@hotel-wiesengrund.de](mailto:info@hotel-wiesengrund.de)