



## Schweinsragout mit Trauben

Walnüssen und Tagliatelle



30-40min



2 Personen

Die Weintraube wartet eigentlich nur darauf, sofort vernascht zu werden. Aber auch im Kochtopf kann sie was, wie sie in diesem cremigen Schweinefleischragout mit zartem Wirsing und knackigen Walnüssen beweist. Dazu gibt es feine Tagliatelle – lass dich begeistern!



## Was du von uns bekommst

- Tagliatelle <sup>1</sup>
- Crème fraîche <sup>7</sup>
- rote Weintrauben
- Lauch
- Wirsing
- Walnusskerne <sup>15</sup>
- Schweinerückensteak
- Rinderbrühwürfel

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Messbecher
- Kochtopf
- Sieb
- Wasserkocher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 980kcal, Fett 43.1g, Kohlenhydrate 88.4g, Eiweiß 53.6g



1. Gemüse schneiden

In einem mittleren Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Vom **Wirsing** den Strunk entfernen und den **Wirsing** in feine Streifen schneiden. 500ml Wasser im Wasserkocher erhitzen und den **Brühwürfel** im heißen Wasser auflösen.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, ca. **2/3 der Pasta** hineingeben und in ca. 8-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kurz kalt abschrecken, abtropfen lassen und warm stellen. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch die gesamte Menge **Pasta** zubereiten.



2. Ragout ansetzen

Das **Fleisch** in 1cm dicke Streifen schneiden, in einer großen Pfanne mit 1-2EL Öl ca. 2-3Min. scharf anbraten, salzen und pfeffern. Den **Wirsing** und den **Lauch** hinzugeben und 2-3Min. mitbraten. Mit 1EL Mehl bestäuben, mit der **Brühe** und 1-2EL Essig ablöschen. Alles ca. 15-18Min. köcheln lassen, bis das **Fleisch** weich ist.



5. Ragout fertigstellen

Das **Ragout** mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf. noch etwas Wasser hinzugeben. Die **Crème fraîche** unterrühren und nochmals abschmecken, aber nicht mehr kochen lassen! Die **Trauben** untermischen.



3. Trauben schneiden

Inzwischen die **Trauben** halbieren und bis zur späteren Verwendung beiseitestellen.



6. Anrichten und servieren

Die **Walnüsse** mit den Händen leicht zerbröseln. Das **Ragout** unter die **Tagliatelle** heben und mit den **Walnüssen** bestreut servieren.