



Cremige Champignon-Lauchnudeln

mit Schweinerücken



20-30min



3-4 Personen

Auf dem Herd köchelt heute ein cremiges Rahmsößchen mit frischen Champignons und Lauch. Dazu gesellen sich noch saftig gebratene Schweinerückensteaks und italienische Tagliatelle. So geht Comfort Food!

Was du von uns bekommst

- Schweinerückensteak
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 500g Tagliatelle ¹
- 300g Crème fraîche ⁷
- 2 Stangen Lauch

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 960kcal, Fett 35.5g, Kohlenhydrate 99.5g, Eiweiß 56.3g



1. Gemüse vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Tagliatelle** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Bürste säubern, die Stiele abschneiden und die **Pilze** und vierteln. Den **Lauch** der Länge nach halbieren, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** darin in ca. 9-11Min. kochen, anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Fleisch vorbereiten

Das **Schweinerückensteak** ggf. von Sehnen befreien und halbieren.



5. Pilze anbraten

Die Pfanne zurück auf den Herd stellen und die **Pilze** darin mit 1EL Olivenöl ca. 3-4Min. auf hoher Stufe scharf anbraten. Den **Lauch** hinzugeben und weitere 1-2Min. mitbraten, dann mit 2EL Mehl bestäuben.



3. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 1-2Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm halten. Die Pfanne beiseitestellen.



6. Sauce zubereiten

Das **Gemüse** mit 400ml Wasser ablöschen und den **Brühwürfel** darin auflösen. Die **Crème fraîche** hinzugeben und ca. 3-4Min. köcheln lassen. Zum Schluss das **Fleisch** mit in die **Sauce** geben und weitere 3-4Min. gar ziehen lassen. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den **Tagliatelle** servieren.