



Schweinsragout mit Trauben

Walnüssen und Tagliatelle



30-40min



3-4 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!

- Walnusskerne ¹⁵
- Tagliatelle ¹
- Lauch
- Rinderbrühwürfel
- Schweinerückensteak
- Crème fraîche ⁷
- rote Weintrauben
- Wirsing

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

- Pfanne
- Kochtopf
- Messbecher
- Sieb
- Wasserkocher

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

Energie 965kcal, Fett 35.0g,
Kohlenhydrate 108.8g, Eiweiß 48.0g



1. Gemüse schneiden

A close-up shot of a person's hands pouring a large portion of freshly made, yellow, ribbon-like tagliatelle pasta from a clear glass bowl into a large, silver metal pot. The person is wearing a white apron over a dark blue long-sleeved shirt. The background is a rustic brick wall.

4. Pasta kochen

2. Ragout ansetzen

5. Ragout fertigstellen

3. Trauben schneiden

6. Anrichten und servieren

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