



## Rahm-Schweinegeschnetzeltes

mit Paprika und Bandnudeln



30-40min



3-4 Personen

Heute hat unser Koch Matthias ein ganz traditionelles Rezept für dich parat: Während das Schweinegeschnetzelte mit der Paprika in der Pfanne schmort, kochst du dir schnell die Bandnudeln. Zum Schluss wird die Sauce mit Crème fraîche abgeschmeckt. Guten Appetit!



- 2 rote Zwiebel
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Packung Schweinegeschnetzeltes
- 1 Rinderbrühwürfel
- 2 Packungen Tagliatelle-Pasta

- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 2 Lauchzwiebeln

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 955kcal, Fett 31.9g,  
Kohlenhydrate 112.3g, Eiweiß 48.1g



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden.



Nun die **Paprika-** und **Zwiebelstreifen** hinzufügen und weitere ca. 2-3Min. mitbraten. Mit dem **Paprikagewürz** und 1,5EL Mehl bestäuben und mit 300-400ml Wasser auffüllen, den **Brühwürfel** hinzufügen und alles mit Deckel für ca. 20-25Min. auf niedriger bis mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebeln** ebenso in schräge Streifen schneiden und separat aufbewahren.



In einem großen Topf ausreichend  
 gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen.  
 Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** ca. 12-  
 14Min. bissfest kochen, dann durch ein Sieb  
 abgießen. Kalt abschrecken und warm  
 stellen.



In einer großen Pfanne das **Fleisch** mit 1-2EL Olivenöl ca. 2-3Min. scharf anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen.



Sobald das **Fleisch** gar ist, die Hitze runterdrehen und die **Crème fraîche** hinzufügen, aber nicht mehr kochen lassen! Alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit **Nudeln** und **Lauchzwiebeln** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**