



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!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebel
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Packung Schweinegeschnetzeltes
- 1 Rinderbrühwürfel
- 2 Packungen Tagliatelle-Pasta
- 1 Becher Crème fraîche⁷
- 2 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl¹

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). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Paprika schneiden

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



2. Zwiebeln schneiden

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



3. Fleisch anbraten

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



4. Sauce ansetzen

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.



5. Pasta kochen

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.



6. Fertigstellen

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