



## Rahm-Schweinegeschnetzeltes

mit Paprika und Bandnudeln

30-40min 2 Personen

Das Geschnetzelte aus zartem Schweinerücken schmort mit Paprika und Zwiebeln gemächlich in der Pfanne, während du die feinen Bandnudeln kochst. Zum Schluss wird die Sauce mit Crème fraîche abgeschmeckt. Ein Klassiker, den alle lieben!

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Packung Schweinerückensteak
- 1 Rinderbrühwürfel
- 1 Becher Crème fraîche<sup>7</sup>
- 250g Tagliatelle<sup>1</sup>
- 1 gelbe Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Zwiebel

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- 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 1043kcal, Fett 37.1g, Kohlenhydrate 116.0g, Eiweiß 54.6g



**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 **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



**3. Fleisch anbraten**

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in dünne Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2-3Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



**4. Sauce ansetzen**

Die **Paprika**- und die **Zwiebelstreifen** hinzufügen und ca. 2-3Min. mitbraten. **1TL Paprikapulver** einrühren, mit 1-2EL Mehl bestäuben und mit 300-400ml Wasser auffüllen. Den **Brühwürfel** hineinbröseln und die **Sauce** abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 20-25Min. köcheln lassen. Nach Wunsch mit **Paprikapulver** nachwürzen.



**5. Pasta kochen**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in ca. 12-14Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.



**6. Crème fraîche zugeben**

Sobald das **Fleisch** gar ist, die Hitze reduzieren. Die **Crème fraîche** einrühren, die **Sauce** aber nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das **Geschnetzelte** auf den **Nudeln** anrichten. Mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.