



Rahm-Schweinegeschnetzeltes

mit Paprika und Bandnudeln



30-40min



3-4 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

- 2 rote Paprika
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Packung Schweinerückensteak
- 1 Rinderbrühwürfel
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 500g Tagliatelle ¹
- 2 gelbe Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 rote Zwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Weizenmehl ¹
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- 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 965kcal, Fett 32.6g, Kohlenhydrate 108.6g, Eiweiß 53.2g



1. Paprika schneiden

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



2. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebeln** 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. **1-2TL Paprikapulver** einrühren, mit 1-2EL Mehl bestäuben und mit 400-500ml 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 großen 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.