



Schweinefleisch-Wirsing-Ragout

mit Trauben und Walnüssen



20-30min



2 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 leckerem Wirsing und knackigen Walnüssen beweist. Dazu gibt es feine Tagliatelle – lass dich begeistern!

Was du von uns bekommst

- 250g Tagliatelle ¹
- 1 Wirsing
- 1 Stange Lauch
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Packung
Schweinerückensteak
- 1 Packung rote Weintrauben
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1121kcal, Fett 47.2g,
Kohlenhydrate 115.3g, Eiweiß 52.2g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Wirsing** halbieren, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Das **Brühgewürz** in 500ml heißem Wasser auflösen.



4. Trauben schneiden

Inzwischen die **1/2 der Trauben** halbieren und beiseitestellen. **Tipp:** Die **restlichen Trauben** als Snack in der nächsten Mittagspause essen!



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 2cm große **Würfel** schneiden. In einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten, dann salzen und pfeffern. Den **Wirsing** und den **Lauch** hinzugeben und 2-3Min. mitbraten. Mit 1EL Mehl verrühren, dann mit der **Brühe** und 1-2EL Essig ablöschen. Alles 15-18Min. sanft köcheln lassen, bis das **Fleisch** weich ist.



5. Ragout verfeinern

Das **Ragout** mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Wunsch noch etwas Wasser unterrühren, falls es zu stark eingedickt hat. Die **Crème fraîche** unterrühren und ggf. erneut abschmecken, aber nicht mehr kochen lassen! Die **Trauben** untermischen.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben und warm halten.



6. Anrichten und servieren

Die **Tagliatelle** unter das **Ragout** mengen und auf Teller verteilen. Die **Walnüsse** mit den Fingern leicht zerbröseln und das **Ragout** damit garnieren und servieren.