



Schweinesteak mit Zwiebeln

auf Tagliatelle in cremiger Champignonsauce



ca. 40min



2 Portionen

Beim Anblick dieses schmackhaften Gerichts läuft uns regelrecht das Wasser im Mund zusammen - und wir würden unseren Kochlöffel darauf verwetten, dass es dir genauso geht. Würzige Zwiebeln und saftiges Schweinesteak werden im Ofen schön zart geschmort und machen es sich anschließend auf einem Bett aus feinen Tagliatelle bequem. Die hüllen wir in eine cremig-käsige Pilzsauce und garnieren mit Petersilie und noch mehr Käse ...

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Tagliatelle ²
- 2 Schweinenackensteaks
- 1 rote Zwiebel
- 250g Champignons
- 10g Petersilie
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- 50ml Milch ³
- 2EL Butter ³
- 2TL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- kleine Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 752kcal, Fett 24.6g, Kohlenhydrate 88.0g, Eiweiß 45.5g

1

1. Fleisch braten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Butter bei starker Hitze von jeder Seite 2-3Min. goldbraun anbraten, es muss noch nicht komplett gar sein.

2

2. Fleisch & Zwiebeln backen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden, dann zum **Fleisch** in die Pfanne geben und kurz mitschwenken. Das **Fleisch** und die **Zwiebeln** in eine kleine Auflaufform geben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und im Ofen in 10-16Min. fertig garen. Die Pfanne für später beiseitestellen.

3

3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. **100ml Pastawasser** abschöpfen, die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Die **Petersilienblättchen** von den **Stängeln** zupfen und die **Stängel** fein, die **Blättchen** grob schneiden. Den **Käse** fein reiben.

4

4. Pilze braten

Die **Pilze** in der bereitgestellten Pfanne mit 1EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze ca. 4Min. anbraten, dabei kaum rühren. Die **Petersilienstängel** zugeben und ca. 3Min. mitbraten. Die Hitze reduzieren, die **Pilze** mit 2TL Mehl bestäuben und ca. 1Min. weiterbraten.

5

5. Fertigstellen & servieren

50ml Pastawasser, 50ml Milch und $\frac{3}{4}$ des **Käses** in die Pfanne geben, zu einer **Sauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** unterheben und je nach gewünschter Konsistenz mehr **Pastawasser** zufügen. Das **Fleisch** und die **Zwiebeln** auf der **Pilzpasta** anrichten und mit dem **restlichen Käse** sowie den **Petersilienblättchen** bestreut servieren.

6

6. Saftig gut

Du musst die Pfanne nicht auswischen, bevor du sie für die Pilze verwendest. Jegliche Fleischsäfte, die darin verblieben sind, sorgen für noch mehr Würze und Geschmack – das macht sich später in der Sauce wunderbar.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**