



Schweinesteaks in Rahmsauce

mit Schupfnudeln und Gemüse



20-30min



2 Personen

Es gibt Schupfnudeln - wer liebt sie nicht? Für dieses Gericht werden sie knusprig angebraten und mit geraspelten Karotten und Lauchzwiebeln gemischt. Dazu gibt es zarte Schweinesteaks und eine feine Crème-fraîche-Sauce, die aus dem Bratensatz zubereitet wird. Noch etwas Petersilie darübergestreut und es kann losgehen!

- 500g Schupfnudeln ^{1,3,9}
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung
Schweinerückensteak
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 20g frische Petersilie

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- 2 große Pfannen
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie
(9). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 921kcal, Fett 40.4g,
Kohlenhydrate 89.5g, Eiweiß 44.8g



1. Schupfnudeln braten



4. Fleisch braten

4. Fleisch braten



2. Gemüse schneiden

2. Gemüse schneiden



5. Petersilie hacken

5. Petersilie hacken



3. Gemüse braten

3. Gemüse braten



6. Sauce fertigstellen

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**