



## Rahm-Schweinegeschnetzeltes

mit Paprika und Tagliatelle



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
- 2 gelbe Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Schweinegeschnetzeltes
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 500g Tagliatelle 1
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- 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 782kcal, Fett 26.6g, Kohlenhydrate 112.9g, Eiweiß 19.4g



### 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** trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 4. Sauce zubereiten

Die **Paprika**- und die **Zwiebelstreifen** hinzufügen und 2-3Min. mitbraten. Das **Paprikapulver** und das **Brühgewürz** untermischen, mit 2EL Mehl bestäuben und mit 500ml Wasser ablöschen. Die **Sauce** abgedeckt bei mittlerer bis niedriger Hitze 20-25Min. sanft köcheln lassen.



### 5. Pasta kochen

Inzwischen in einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 6. Sauce verfeinern

Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Crème fraîche** in die **Sauce** einrühren. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Geschnetzelte** mit der **Sauce** auf der **Pasta** anrichten, mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.