

MARLEY SPOON



Saftiges Schweinskarree,

bunte Karotten und Basilikumbutter



20-30min



2 Personen

Heute braten wir saftiges Schweinskarree, verfeinern dieses noch mit einer Basilikumbutter und betten es auf herzhaftes Pasta. Orecchiette - so der Name dieser Pastaform - erinnern sowohl in ihrer Form als auch ihrem Namen an Öhrchen und in ihnen bleibt besonders viel Geschmack von der leckeren Karotten-Pfanne hängen.

Was du von uns bekommst

- frischer Basilikum
- Sieglindes Erdäpfelgewürz
- Zwiebel
- bunte Karotten
- Schweinesteak 1cm
- Orecchiette ¹

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 885.0kcal, Fett 26.6g, Eiweiß 50.2g, Kohlenhydrate 106.9g



1. Zwiebel vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. **Basilikum** von den Stängeln zupfen und in Streifen schneiden.



2. Karotten vorbereiten

Karotten schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Einen großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Hälfte** der **Pasta** hinein geben und ca. 8-10Min. bissfest kochen. Sobald sie gar ist, ca. eine halbe Tasse Kochwasser abschöpfen. Anschließend Wasser abgießen und **Pasta** im Sieb abtropfen lassen, dann warm beiseite stellen. Die übrige Pasta wird nicht mehr verwendet.



4. Karotten anbraten

Große Pfanne mit 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. **Karottenwürfel** ca. 8Min. unter Rühren anbraten. **Zwiebel** zugeben und glasig braten, bis die **Karotten** bissfest sind. Mit einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und 1EL der **Gewürzmischung** abschmecken. Evtl. etwas Wasser zugeben, wenn die **Karotten** zu dunkel werden.



5. Fleisch anbraten

Inzwischen eine mittelgroße Pfanne mit 1-2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in der Pfanne ca. 2- 3Min. pro Seite goldbraun gar braten. Aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und ruhen lassen.



6. Pasta mischen

1-2EL Butter in der Fleischpfanne schmelzen, **Basilikum** maximal 1Min. anbraten. Vorsicht, nicht zu dunkel werden lassen! **Pasta** in der **Karottenpfanne** schwenken, evtl. mit etwas Kochwasser verdünnen, salzen und pfeffern. **Pasta** mit **Fleisch** anrichten, **Basilikumbutter** darüber gießen.