

MARLEY SPOON



Schweinegeschnetzeltes

mit Gnocchi und Mangold-Salat



20-30min



4 Personen

Grüezi! Geschnetzeltes ist eine typische Spezialität der Schweiz und wird traditionell mit Kalbsfleisch in einer Pilz-Sahne-Sauce zubereitet. Bei uns gibt es den schweizer Klassiker heute vom Schwein, nicht fehlen darf natürlich die cremige Sauce mit Champignons. Dazu gibt es Gnocchi und für die nötigen Vitamine sorgt ein grüner Salat. Da können wir es kaum abwarten bis das Essen auf den Tisch ko...

Was du von uns bekommst

- Zwiebeln
- Tante Mizzis Bratengewürz
- Baby Mangold
- Petersilie
- Champignons
- Milch ⁷
- Schweinesteaks
- Gnocchi ¹

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 775.0kcal, Fett 16.6g, Eiweiß 48.9g, Kohlenhydrate 101.0g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Pilze** mit einem feuchten Küchenpapier oder eine Pilzbürste reinigen, dann vierteln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.



2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** gegen die Faser in möglichst dünne, schmale Streifen schneiden, dann mit 1/2TL Salz und 1EL Öl einreiben. Einen großen Topf mit heißem Wasser und 1TL Salz für die Gnocchi zum Kochen bringen.



3. Fleisch braten

Eine große Pfanne auf mittelhohe Stufe erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist, die **Zwiebeln** und das **Fleisch** darin ca. 2-3Min. anbraten, bis Röstspuren entstehen.



4. Sauce köcheln

Nun die **Pilze** dazugeben und 5EL Mehl in die Pfanne stäuben. Alles 1Min. schwenken, dann mit **Milch** und 250-300ml Wasser ablöschen und sehr gut umrühren, bis eine glatte **Sauce** entsteht. Das **Geschnetzelte** mit dem **Bratengewürz** verfeinern und einen Rindersuppenwürfel in der **Sauce** auflösen, dann zugedeckt bei niedriger Stufe ca. 5-6Min. köcheln lassen.



5. Gnocchi kochen

Sobald das Wasser kocht, **Gnocchi** hineingeben und wenige Minuten köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann in einem Sieb abgießen.



6. Salat zubereiten

Baby Mangold waschen und gut abtropfen lassen. Aus 3EL Essig, 2EL Olivenöl, 2EL Wasser, Salz und Pfeffer Dressing rühren und den **Salat** damit vermengen. Zum Schluss die **Petersilie** klein schneiden und das **Geschnetzelte**, wenn nötig, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. **Gnocchi** mit **Geschnetzeltem** und **Salat** servieren und **Petersilie** darüber streuen.