



Tagliatelle mit Schweinefilet und Honig-Senf-Wirsing

 20-30min  4 Personen

Ein cremiges Pasta-Gericht ist doch immer eine gute Idee! Dieses Mal kombinieren wir zarte Schweinefiletspitzen und frischen Wirsing mit einer wohlschmeckenden Sauce, besonders lecker gewürzt durch Honig und Senf. Auf dieses Wohlfühlessen freut sich die ganze Familie! Durch seine natürlichen Senföle ist der Wirsing besonders gesund, denn diese wirken antibakteriell und bieten Schutz vor Erkältu...

Was du von uns bekommst

- Wirsing
- Milch ⁷
- Tante Mizzis Bratengewürz
- Tagliatelle ¹
- Crème fraîche ⁷
- Senf ¹⁰
- Honig
- Schweinefilet

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

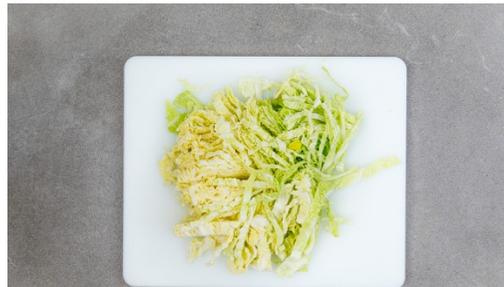
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 920.0kcal, Fett 33.0g, Eiweiß 47.6g, Kohlenhydrate 103.7g



1. Gemüse vorbereiten

Einen mittleren Topf mit Wasser und 1TL Salz für die **Tagliatelle** zum Kochen bringen. Den Strunk des **Wirsings** abschneiden, Blätter einmal längs halbieren und dann in 1cm breite Streifen schneiden.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** darin 9-10Min. gar kochen und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.



2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** der Länge nach halbieren, dann in 5mm dünne Streifen schneiden. Mit 1EL Öl und 1-2EL der **Gewürzmischung** einreiben.



5. Wirsing anbraten

Die Pfanne erneut mit 1EL Öl erhitzen. Den **Wirsing** mit 1/2TL Salz in der Pfanne für ca. 4-5Min. anschwitzen. Mit 200ml **Milch** und **Crème fraîche** ablöschen und einen Rindersuppenwürfel, sowie 1-2TL **Honig** hineinrühren.



3. Fleisch anbraten

Eine große Pfanne auf mittelhohe Stufe erhitzen und das **Fleisch** darin ca. 1-2Min. scharf anbraten, evtl. nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und warm halten, die Pfanne aufbewahren.



6. Sauce fertigstellen

Zum Schluss das **Fleisch** und den **Senf** in die **Sauce** geben und verrühren. Alles für weitere ca. 2-3Min. gar ziehen lassen, dann die die **Tagliatelle** in die **Sauce** geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.