

# MARLEY SPOON



## Fleckerl mit Faschiertem, rosa Pfeffer und Sauerrahmdip



20-30min



4 Personen

Heute probieren wir uns an einem neuen Flecker-Gericht! Würziges Faschiertes, knackiges Weisskraut und aromatischer Oregano geben den kleinen Nudeln einen besonders deftigen Geschmack. Dazu servieren einen frischen Kräuter-Sauerrahm, abgeschmeckt mit rosa Pfeffer. Der bringt nicht nur einen Klecks Farbe auf den Teller, sondern auch einen Hauch Schärfe. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- Fleckerl 1,3
- Sauerrahm 7
- rosa Pfeffer
- gemischtes Faschiertes
- frischer Oregano
- Weißkraut
- Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Mörser und Stößel
- Sieb

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

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

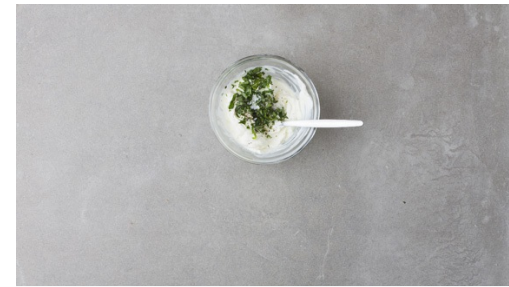
## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 998.0kcal, Fett 43.6g, Eiweiß 48.3g, Kohlenhydrate 98.4g



### 1. Kraut vorbereiten

Einen mittelgroßen Topf mit 1TL Salz für die **Fleckerl** zum Kochen bringen. **Krautstunk** abschneiden und das **Kraut** in ca. 1-2cm große Stücke schneiden. **Knoblauch** schälen und fein hacken.



### 2. Sauerrahmdip zubereiten

**Oreganoblätter** von den Stielen zupfen und fein hacken. **Hälfte** des **Oreganos** mit **Sauerrahm**, Salz und Pfeffer verrühren.



### 3. Fleckerl kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Fleckerl** für 6Min. kochen. Anschließend absieben und warm halten.



### 4. Faschiertes anbraten

Eine große Pfanne mit 1-2EL Öl hoch erhitzen und das **Faschierte** mit dem **Knoblauch** darin unter Rühren ca. 2-3Min. scharf anbraten. Dabei mit einem Kochlöffel auflockern.



### 5. Kraut zugeben

Nun die Hitze auf mittlere Stufe herunterdrehen und das **Kraut** mit in die Pfanne geben und weitere ca. 4-5Min. anbraten. Währenddessen **rosa Pfeffer** mit einem schweren Gegenstand oder in einem Mörser grob zerstoßen.



### 6. Fleckerl fertigstellen

**Fleckerl** mit in die Pfanne geben, kurz erwärmen und alles mit Salz, Pfeffer und übrigem **Oregano** abschmecken. **Fleischfleckerl** auf Teller verteilen und mit **rosa Pfeffer** garnieren. Den **Sauerrahmdip** dazu reichen.