

MARLEY SPOON



Geschnetzeltes in Pfefferrahm

mit glasierten Karotten und Spätzle



20-30Min.



2 Personen

Hach, das ist einfach so, so lecker! Zum zarten Rindergeschnetzelten in cremiger Sauce mit grünem Pfeffer gibt es feine Möhren und goldbraun gebratene Spätzle mit Petersilie. Ein Gericht, auf das man sich schon den ganzen Tag freut!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Rindergeschnetzeltes
- 1 Packung grüner Pfeffer in Lake
- 10g frische Petersilie
- 1 Rinderbrühwürfel
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 400g frische Spätzle ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl ¹
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 962.0kcal, Fett 50.2g, Eiweiß 43.6g, Kohlenhydrate 78.6g



1. Gemüse schneiden

Die **Karotten** schälen, der Länge nach halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



2. Karotten garen

Die **1/2 der Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anschwitzen. Die **Karotten** hinzugeben, mit 1 Prise Salz und 2-3 Prisen Zucker bestreuen und mit 100-150ml Wasser ablöschen. Die **Karotten** 5-7Min. sanft köcheln lassen, bis sie bissfest sind.



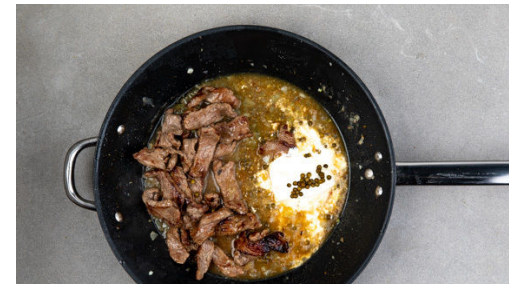
3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in 1EL Mehl wenden. Die **Pfefferkörner** in ein Sieb geben, kurz abspülen und abtropfen lassen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne nicht auswischen.



5. Sauce fertigstellen


Die **restlichen Zwiebeln** in derselben Pfanne bei niedriger Hitze 1-2Min. anschwitzen, dann mit 1EL Mehl bestäuben und mit 300ml Wasser ablöschen. Die **1/2 des Brühwürfels** hineinbröseln und die **Sauce** bei mittlerer Hitze 2-3Min. sanft köcheln lassen. Die **1/2 der Crème fraîche**, das **Fleisch** und den **grünen Pfeffer** zugeben, alles einmal aufkochen lassen und mit Salz würzen.



6. Spätzle anbraten

Die **Spätzle** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten. Die **Petersilie** untermischen und die **Spätzle** mit dem **Geschnetzelten** und den **Karotten** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**