



## Scaloppine vom Schwein

auf Risotto mit gebratenen Zwetschgen



30-40min



3-4 Personen

Restaurantbesuch war gestern! Die zarten Scaloppine aus Schweinefilet werden elegant begleitet von einem Risotto, das mit gebratenen Zwetschgen und gerösteten Haselnüssen raffiniert aufgepeppt wird. Und nach dem Schmaus kannst du dich wohlig zurücklehnen und die Füße hochlegen.

## Was du von uns bekommst

- 7
- 15
- 9

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- Wasserkocher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Milch (7), Sellerie (9), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 730kcal, Fett 30.8g, Kohlenhydrate 65.8g, Eiweiß 45.6g



### 1. Zwiebeln vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden.



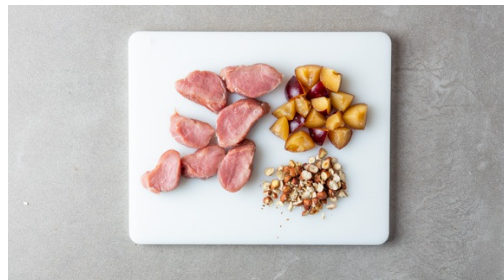
### 2. Brühe ansetzen

Den **Brühwürfel** in 1600ml heißem Wasser auflösen.



### 3. Risotto ansetzen

In einer mittleren Pfanne oder einem Topf 1-2EL Olivenöl erhitzen, die **Zwiebelwürfel** darin für 1-2Min. ohne Farbe anbraten, dann den **Reis** 1Min. mitbraten und anschließend nach und nach mit der **Brühe** ablöschen. Ca. 15-20Min. bei mittlerer Hitze unter rühren bissfest köcheln lassen bis der **Reis** die **Brühe** aufgesaugt hat. Ggf. etwas mehr Wasser hinzugeben.



### 4. Haselnüsse rösten

Das **Schweinefilet** von evtl. Sehnen befreien und in ca. 1-1,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Zwetschgen** halbieren, den Stein entfernen und die **Zwetschgenhälften** vierteln. Die **Haselnüsse** grob hacken und bei mittlerer Hitze in einer kleinen Pfanne für 2-3Min. ohne Fett goldbraun anrösten.

**Achtung**, die Haselnüsse können schnell anbrennen.



### 5. Fleisch braten

In einer großen Pfanne 2EL Olivenöl erhitzen und die **Fleischstücke** ca. 2-3Min. von jeder Seite anbraten. Das **Fleisch** auf einen großen Teller geben und für 1-2Min. ruhen lassen. Den dabei austretenden **Bratsud** auffangen. Das **Fleisch** mit Salz und Pfeffer würzen.



### 6. Pflaumen braten

Die Fleischpfanne mit 1EL Olivenöl erneut erhitzen und die **Zwetschgen** darin 1-2Min. bei mittlerer bis starker Hitze scharf anbraten. Die **Zwiebelringe** und den **Bratsud** unterrühren. Den **Käse** reiben und unter das **Risotto** mischen. Das **Risotto** mit dem **Schweinegeschnetzelten**, den **Zwetschgen** und den **gerösteten Haselnüssen** anrichten und servieren.