



Leichter kochen,
besser essen!

hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.de



KW 10
2015

Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [v](#) [p](#)



Schnitzel natur an Champignon-Crème-fraîche-Soße und Schnittlauch-Bandnudeln

Ihr liebt Soße? Champignons lassen sich zu einer besonders leckeren Soße verarbeiten, auch weil sie beim Garen etwas Wasser von sich geben und dadurch den Flüssigkeitsanteil noch erhöhen. Noch leckerer schmeckt dieses Gericht, wenn man die Nudeln vor dem Anrichten mit der Soße mischt.



40 min.



Stufe 2



Schweineschnitzel



Bandnudeln



Knoblauch



Schalotte



Champignons



Thymian



Schnittlauch



Zitrone



Crème fraîche



Parmesan

Zutaten in Deiner Box	2 Personen.....	4 Personen.....
Schweineschnitzel	2	4
Bandnudeln 1)	250 g	500 g
Knoblauch (solo)	1/8	1/4
Schalotte	1	2
Parmesan (Snack) 7)	20 g	40 g
Champignons	200 g	400 g
Thymian	5 g	10 g
Schnittlauch	5 g	10 g
Zitrone	1/2	1
Crème fraîche 7)	75 g	150 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten **7)** Lactose

Nährwerte pro Person

Kalorien: 817 kcal
Kohlenhydrate: 91 g,
Fett: 26 g, Eiweiß: 53 g
Ballaststoffe: 3 g

Gut im Haus zu haben

Salz, Pfeffer, Zucker, Öl, Olivenöl, Mehl, Butter, Brühe

Was zum Kochen gebraucht wird.....

Topf, Pfanne, Küchenpapier



1 **Schweineschnitzel** aus dem Kühlschrank nehmen, damit dieses Zimmertemperatur erreichen kann.

2 **Bandnudeln** nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser kochen.

3 **Knoblauch** und **Schalotte** abziehen und fein hacken. **Champignons** putzen und in feine Scheiben schneiden. **Thymian** und **Schnittlauch** waschen, trocken schütteln und fein hacken. 200 ml **Brühe** zubereiten. Zitrone entsaften.



4 **Schnitzel** auf beiden Seiten mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und in etwas **Mehl** wenden.

5 1/2 EL **Öl** in einer Pfanne erhitzen. **Schnitzel** zugeben und ca. 3 Min. je Seite braten. Anschließend warmhalten. Pfanne mit Küchenpapier auswischen.



6 1 TL **Olivenöl** und 1 TL **Butter** in der Pfanne erwärmen. **Schalotte** und **Knoblauch** zugeben und kurz glasig dünsten. **Thymian** und **Champignons** zugeben und ca. 5 Min. braten. Mit **Brühe** ablöschen, anschließend **Crème fraîche** und 1 TL **Mehl** einrühren und bei schwacher Hitze kurz einkochen lassen (dabei die Soße nicht zum Kochen bringen). Mit **Salz**, **Pfeffer**, 1 Prise **Zucker** und etwas **Zitronensaft** abschmecken.



7 **Nudeln** nach Garzeit abgießen und mit 1 TL **Butter** bei schwacher Hitze erneut auf die Herdplatte setzen. **Schnittlauch** unterrühren.

8 **Nudeln** auf Tellern verteilen, **Schnitzel** darauf geben, mit Soße beträufeln und mit frisch geriebenem **Parmesan** bestreut genießen.