



Leichter kochen,  
besser essen!



KW 44 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

## Würziges Beef-Stroganoff mit Champignons und Kräuter-Tagliatelle

Unheimlich lecker und ganz leicht nachgekocht: Das trifft für viele Nudel- und Fleischgerichte zu, daher sind beide auch so beliebt bei uns und hoffentlich auch bei Dir. Wenn die Portion zu groß sein sollte, kannst Du Dich auf ein schnelles Reste-Essen freuen. Lass es Dir in jedem Fall schmecken!



Tagliatelle



Rinderfiletspitzen



Paprikapulver



Champignons



Schalotte



Petersilie Basilikum



Tomatenmark



Crème fraîche

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Tagliatelle 1)	250 g	500 g
Rinderfiletspitzen	220 g	440 g
Paprikapulver, scharf 15)	2 g	4 g
Champignons, braun	150 g	300 g
Schalotte	1	2
Petersilie / Basilikum	10 g	20 g
Tomatenmark	1 EL	2 EL
Crème fraîche ⊕ 7)	75 g	150 g

⊕ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose  
15) Kann Spuren von  
Allergenen enthalten

### Nährwerte pro Person

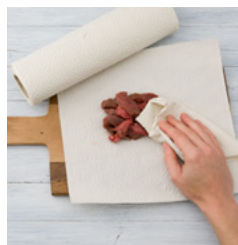
Kalorien: 765 kcal  
Kohlenhydrate: 80 g  
Fett: 22 g, Eiweiß: 52 g  
Ballaststoffe: 7 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

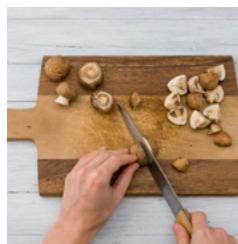
Salz, Pfeffer, Rinderbrühe, Butter, Olivenöl, Mehl, Senf

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

großer Topf, Küchenpapier, kleiner Topf, große Pfanne, Sieb



**1** In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. **Tagliatelle** darin 7-9 Min. bissfest garen.



**2** **Rinderfiletspitzen** mit Küchenpapier trocken tupfen und längs in sehr dünne Streifen schneiden. Anschließend in einer Schüssel mit **Salz**, **Pfeffer** und **Paprikapulver** bestreuen.

**3** **Champignons** putzen und vierteln. **Schalotte** schälen und klein schneiden. **Petersilie** und **Basilikum** waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. In einem kleinen Topf 150 ml **Rinderbrühe** zubereiten.



**4** In einer großen Pfanne ½ EL **Butter** und ½ EL **Olivenöl** erhitzen. **Rinderfiletstreifen** 2-3 Min. darin anbraten, aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.

**5** Pfanne mit Küchenpapier auswischen, erneut ½ EL **Butter** zerlassen und **Schalotte** ca. 2 Min. darin glasig andünsten. **Champignons** zugeben und ca. 2 Min. mitdünsten. ½ EL **Mehl** über **Champignons** und **Schalotten** verteilen und ca. 1 Min. braten. Unter ständigem Rühren vorbereitete **Rinderbrühe** nach und nach zugeben und ca. 3-5 Min. mitköcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingedickt ist. Dann die Hitze herunterstufen und ½ EL **Senf**, 1 EL **Tomatenmark** und **Crème fraîche** unterrühren. **Rinderstreifen** wieder dazugeben und kurz in der Soße aufwärmen.



**6** **Tagliatelle** durch ein Sieb abgießen, dabei 50 ml Wasser auffangen. Dann zurück in den Topf geben und mit der Hälfte der **Kräuter** und dem Nudelwasser vermischen.

**7** **Kräuter-Tagliatelle** auf Tellern anrichten und **Beef-Stroganoff** darauf anrichten. Dann mit restlichen **Kräutern** bestreuen und genießen!