

Traditionelles Schweinelachssteak mit Pilzrahm dazu Mini-Klöße

Family **Zeit Sparen** 15 – 25 Minuten • 767 kcal • Tag 3 kochen



Mini-Klöße



Schweinelachssteaks



braune Champignons



Frühlingszwiebel



Kochsahne



Worcester Sauce



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Wasser*, Pfeffer*, Öl*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 Messbecher und 1 großer Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Mini-Klöße 14)	375 g	562,5 g**	750 g
Schweinelachssteaks	250 g	375 g	500 g
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
Frühlingszwiebel EG MA SN DE	1	1	2
Kochsahne 7)	300 g	450 g	600 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	4 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 620 g)
Brennwert	515 kJ/123 kcal	3209 kJ/767 kcal
Fett	5,9 g	36,9 g
– davon ges. Fettsäuren	2,9 g	17,8 g
Kohlenhydrate	10,6 g	66 g
– davon Zucker	1,5 g	9,5 g
Eiweiß	6,5 g	40,7 g
Salz	0,77 g	4,79 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) 10) Sellerie 14) Schwefeldioxyde und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland EG: Ägypten MA: Marokko SN: Senegal

1



2



3



Klöße ziehen lassen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser** füllen, **salzen*** und aufkochen. Hitze reduzieren und **Mini-Klöße** darin 10 – 12 Min. abgedeckt ziehen lassen. Nicht kochen lassen!

Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden.

Champignons vierteln oder halbieren.

Schweinesteaks braten

Schweinelachssteaks von beiden Seiten **salzen***.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Schweinesteaks** darin je Seite 1 – 2 Min. scharf anbraten. Herausnehmen.

Hitze reduzieren und in der Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Champignons** und Hälfte **Frühlingszwiebel** darin 2 – 3 Min. anbraten.

Pilzrahm fertigstellen

Pfanneninhalt mit **Kochsahne**, „**Hello Muskat**“, **Worcester Sauce** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen.

Schweinelachssteak zugeben weitere 2 – 3 Min. köcheln lassen, bis das **Fleisch** innen nur noch leicht rosa ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Mini-Klöße mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf Teller verteilen. **Schweinesteaks** dazu anrichten und mit dem **Pilzrahm** übergießen. Mit restlicher **Frühlingszwiebel** garnieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

