

Pappardelle mit Schweineröllchen

Kategorien: Nudeln, Fleisch, Scheiwein

Zutaten für: 4 Personen

400	Gramm	Pasta (z. B. Pappardelle)
		Salz
200	Gramm	Schweine-Minutensteaks
8	Essl.	Sahnemeerrettich (Fertigprodukt)
1	Bund	Basilikum
600	ml	Gemüsebrühe (Fertigprodukt)
		Je 200 g Möhren, Stangensellerie, Kartoffeln und -- Fenchel
2	Essl.	Zitronensaft
		Pfeffer

Anleitung:

1. Pasta in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen.
2. Minutensteaks zwischen Klarsichtfolie mit der Nudelrolle sehr flach rollen, halbieren. Fleischscheiben mit ca. 4 EL Sahnemeerrettich bestreichen. Basilikum waschen, trockenschütteln. Die Blätter - bis auf einige für die Deko - hacken und aufs Fleisch geben. Minutensteaks aufrollen, mit kleinen Holzspießchen feststecken.
3. Brühe in einem großen Topf erhitzen.
4. Möhren, Sellerie, Kartoffeln und Fenchel schälen bzw. putzen, waschen. Möhren, Sellerie und Fenchel in feine Scheiben, Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.
5. Gemüse in der Brühe bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten zugedeckt garen.
6. Fleischröllchen zugeben und in der Gemüsebrühe 5 bis 6 Minuten köcheln lassen. Restlichen Sahnemeerrettich (4 EL) unterrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Nudeln abgießen, mit Meerrettichsoße, Gemüse, Schweineröllchen und restlichem Basilikum anrichten.

Pro Person: 530 kcal, 8 g Fett;

Zubereitung: 40 Minuten