

# SCHWEINELACHS IM BACONMANTEL,

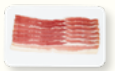
dazu Petersilienkartoffeln und Champignonrahm

## SPECIAL

Mit schönem Gruß von unseren Köchen.  
Diese saisonale Kreation  
ist wirklich etwas  
ganz Besonderes.



Schweinelachs



Bacon



festkochende Kartoffeln



braune Champignons



Sahne



Petersilie



Zwiebel



Karotte



mittelscharfer Senf



Tomatenmark

30 Minuten Stufe 2

Tag 1-5 kochen

Bist Du ein Fan der traditionellen, deftigen Küche? Dann kommst Du heute voll auf Deine Kosten! Denn es gibt klassische Schweinelachssteaks, eingewickelt in Bacon. Dazu Petersilienkartoffeln, in die wir noch eine Portion Gemüse in Form von Karottenscheibchen gesteckt haben. Richtig lecker wird die Kombination aber erst mit der cremigen Champignon-Sahne-Soße, die bestimmt einige "Mjams!" am Tisch entlocken wird. Lass es Dir schmecken!



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf** (mit **Deckel**), ein **Sieb** und **1 große Pfanne**.



## 1 KARTOFFELN GAREN

**Kartoffeln** schälen und vierteln.  
In einen großen Topf reichlich kaltes Wasser geben, **salzen\*** und **Kartoffelviertel** zugeben.  
**Wasser** einmal aufkochen lassen und **Kartoffelviertel** für 8 – 10 Min. köcheln lassen.  
In der Zwischenzeit kannst Du mit der Zubereitung fortfahren.



## 4 FLEISCH BRATEN

In einer große, n kalten Pfanne ohne Zugabe von Fett **Schweinelachssteaks** bei mittlerer Hitze je Seite ca. 5 Min. knusprig braten.  
Anschließend aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.  
Während du das **Fleisch** brätst, **Petersilienblätter** fein hacken.



## 2 KAROTTEN ZUBEREITEN

**Karotte** schälen und in dünne Scheiben schneiden.  
Ca. 5 Min. vor Ende der Kartoffel-Garzeit **Karottenscheiben** in ein Sieb geben, über den Topf hängen und zugedeckt dämpfen lassen.



## 5 SOSSE KOCHEN

Pfanne erneut ohne Zugabe von Fett erhitzen und **Champignonviertel** und **Zwiebelstreifen** darin 3 – 4 Min. anbraten.  
**Tomatenmark** zufügen und 1 Min. weiterbraten.  
Mit **Sahne** ablöschen, restlichen **Senf** unterrühren und 2 – 3 Min. einköcheln lassen.  
Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 3 VORBEREITEN

**Zwiebel** abziehen und in dünne Streifen schneiden.  
**Braune Champignons** vierteln.  
**Schweinelachssteaks** mit der **Hälfte** des **mittelscharfen Senfs** einstreichen und mit je 2 **Baconscheiben** umwickeln.



## 6 ANRICHTEN

**Kartoffeln** abgießen, **Butter\*** und **Petersilie** unterrühren.  
**Schweinesteaks**, **Petersilienkartoffeln** und **Karottengemüse** auf Teller verteilen und mit **Champignon-Rahm-Soße** genießen.  
**★TIPP:** Kartoffeln und Karotten zusammen mit Butter und Petersilie stampfen, schmeckt auch ganz gut!

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
festkochende Kartoffeln	500 g	800 g	1000 g
Karotte DE	2	3	4
Zwiebel DE	1	1	2
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Schweinelachssteaks	280 g	420 g	560 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Tomatenmark	70 g	70 g	70 g
Sahne 5)	200 g	200 g	400 g
Butter* 5)	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

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

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	410 kJ/98 kcal	3102 kJ/742 kcal
Fett	5 g	35 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	2 g
Kohlenhydrate	7 g	55 g
– davon Zucker	2 g	17 g
Eiweiß	6 g	49 g
Ballaststoffe	1 g	9 g
Salz	0 g	2 g

## ALLERGENE

4) Senf 5) Milch

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

## URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

f i y p #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!