



# Nudeln mit Kräuter-Rahm-Geschnetzeltem und Mairübchen



Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Minutensteaks vom Schwein | 600 g  |
| Salz                      |        |
| Schalotten                | 1 St.  |
| Öl                        | 1 EL   |
| Pfeffer, schwarz          |        |
| Mairüben                  | 4 St.  |
| Penne Rigate              | 500 g  |
| Butter                    | 3 EL   |
| Weizenmehl, Type 405      | 3 EL   |
| Milch                     | 300 ml |
| Basilikum, frisch         | 10 g   |
| Rosmarin, frisch          | 5 g    |

## Zubereitung

1. Fleisch waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und salzen. Schalotte halbieren, schälen und würfeln. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Fleisch darin 2 Min. rundherum anbraten. Salzen, pfeffern und auf einem Teller beiseitestellen.
2. In einem Topf ca. 2 l Salzwasser aufkochen. Mairüben waschen, schälen, in Stifte schneiden und im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. garen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und kalt abschrecken. Kochwasser dabei nicht wegschütten, erneut aufkochen und Penne im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen.
3. Währenddessen Pfanne erneut auf mittlerer Stufe erhitzen und Butter darin schmelzen. Schalotte ca. 2 Min. anbraten, mit Mehl bestäuben und unter Rühren mit Milch ablöschen. Auf niedriger Stufe köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch und Mairüben zum Rahm-Geschnetzelten geben, vermengen und erwärmen.
4. Inzwischen Basilikum und Rosmarin waschen, trocken schütteln, Blätter bzw. Nadeln vom Stiel streifen und fein hacken.
5. Penne in ein Sieb abgießen, dabei etwa 1 Tasse Kochwasser auffangen und abtropfen lassen. Sauce nach Belieben mit etwas Kochwasser flüssiger machen. Kräuter untermengen und abschmecken. Penne auf Teller verteilen und mit Rahm-Geschnetzeltem servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 828 kcal |
| Kohlenhydrate  | 104 g    |
| Eiweiß         | 52 g     |
| Ballaststoffe  | 1 g      |
| Fette          | 22 g     |