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