



Freude am Kochen-  
einfach gemacht!



KW40  
2016 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #HellofreshCH bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)

HelloFresh.ch | kundenservice@hellofresh.ch

## Würziges Beef-Stroganoff mit Champignons und Kräuter-Tagliatelle

Unheimlich fein und ganz leicht nachgekocht: Das trifft für viele Nudel- und Fleischgerichte zu, daher sind beide auch so beliebt bei uns und hoffentlich auch bei Dir. Wenn die Portion zu gross sein sollte, kannst Du Dich auf ein schnelles Reste-Essen freuen. Bon Appétit!



30 min.



Stufe 2



Tagliatelle



Rindsnierstück



Paprikapulver



Champignons



Petersilie



Tomatenmark



Schalotte



Crème fraîche

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Tagliatelle 1) 3)	250 g	500 g
Rindsnierstück	220 g	440 g
Paprikapulver, scharf 15)	2 g	4 g
Champignons, braun	150 g	300 g
Schalotte	1	2
Petersilie	10 g	20 g
Tomatenmark	1 EL	2 EL
Crème fraîche 7) ⊕	1/2 Becher	1 Becher

⊕ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 3) Ei 7) Lactose  
15) Kann Spuren von  
Allergenen enthalten

### Nährwerte pro Person

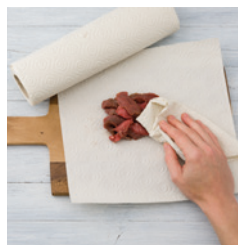
Kalorien: 765 kcal  
Kohlenhydrate: 80 g  
Fett: 22 g, Eiweiss: 52 g  
Ballaststoffe: 7 g

### Gut im Haus zu haben .....

Salz, Pfeffer, Rindsbouillon, Butter, Olivenöl, Mehl, Senf

### Was zum Kochen gebraucht wird .....

Küchenpapier, grosse Bratpfanne, Sieb, grosser Topf



**1** In einem grossen Topf reichlich **Salzwasser** zum Kochen bringen. **Tagliatelle** darin 7-9 Min., oder nach Packungsangabe, kochen.

**2** **Rindsnierstück** mit Küchenpapier trocken tupfen und längs in sehr dünne Streifen schneiden. Anschliessend in einer Schüssel mit **Salz**, **Pfeffer** und **Paprikapulver** bestreuen. (**Vorsicht:** Manche Kinder mögen scharf gar nicht. Dann lieber auf Paprikapulver verzichten und nur zum Schluss über das Essen der Erwachsenen streuen!)

**3** **Champignons** putzen und vierteln. **Schalotte** schälen und klein schneiden. **Petersilie** waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. 150 ml **Rindsbouillon** zubereiten.

**4** In einer grossen Bratpfanne ½ EL **Butter** und ½ EL **Olivenöl** erhitzen. **Rindsstreifen** 2-3 Min. darin anbraten und dann herausnehmen.

**5** Bratpfanne mit Küchenpapier auswischen, erneut ½ EL **Butter** zerlassen und **Schalotte** ca. 2 Min. darin glasig andünsten. **Champignons** zugeben und ca. 2 Min. mitdünsten. ½ EL **Mehl** über **Champignons** und **Schalotten** verteilen und ca. 1 Min. braten. Unter ständigem Rühren vorbereitete **Rindsbouillon** nach und nach zugeben und ca. 3-5 Min. mitköcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingedickt ist. Dann die Hitze herunterstufen und ½ EL **Senf**, 1 EL **Tomatenmark** und **Crème fraîche** unterrühren. **Rindsstreifen** wieder dazugeben und kurz in der **Sauce** aufwärmen.

**6** **Tagliatelle** durch ein Sieb abgessen, dabei 50 ml Wasser auffangen. Dann zurück in den Topf geben und mit der Hälfte der **Kräuter** und dem **Nudelwasser** vermischen.

**7** **Kräuter-Tagliatelle** auf Tellern anrichten und **Beef-Stroganoff** darauf anrichten. Dann mit restlichen **Kräutern** bestreuen und geniessen!

