



DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Geschnetzeltes mit Gemüse

Zutaten (ca. 4 Personen)

600g Schweineschnitzel
4 Karotten
2 Kohlrabi
300g Nudeln
1 Bund Lauchzwiebeln
2 EL Öl
Salz und Pfeffer
¼ l Gemüsebrühe
250g Sahne
1 ½ EL Mehl
2 Stiele Majoran



Zubereitung:

Fleisch in Streifen schneiden. Karotten schälen, in Stücke schneiden. Kohlrabi schälen und würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin portionsweise unter Wenden 4-5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Karotten und Kohlrabi im heißen Bratöl anbraten. Mit Brühe ablöschen und zugedeckt 6-8 Minuten köcheln. Lauchzwiebeln zufügen. Sahne mit Mehl verrühren und in die Brühe rühren. Das Fleisch wieder zufügen und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen und beiseite stellen, warm halten.

Majoranblättchen von den Stielen zupfen und zu dem Geschnetzelten geben.

Geschnetzeltes mit den Nudeln anrichten und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.