



BACON-SALBEI-SCHWEINEFILETS,

dazu Kartoffelwedges und fruchtige Cranberrysoße



HELLO SALBEI

Wir möchten nicht auf diesen Klassiker der italienischen Küche verzichten – seine feine Würze sorgt für kulinarische Highlights!



Kartoffeln



Schweinefilet



Salbei



Zwiebel



Cranberrys



Bacon



Knoblauchzehe



Babyspinat

25 [35] min.

35 [45] min.

Stufe 3

Thermomix kocht

Neuentdeckung

Tag 1 – 5 kochen

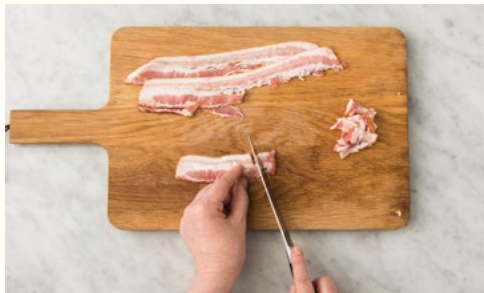
Erlebe die Vielfalt des Geschmacks! Fruchtige Cranberrys vereinen sich auf Deinem Teller mit aromatischem Salbei – und bringen dabei eine wunderbare Frische ins Spiel für die saftigen, **proteinreichen** Schweinefilets. Die richtige Würze erhält unser Gericht durch den knusprigen Bacon obendrauf. Und die Kartoffelwedges dazu sind nicht nur eine perfekte, unkompliziert gemachte Beilage, sondern auch noch **glutenfrei**. Lass es Dir schmecken!

thermomix

Wasche **Gemüse**, **Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix*** benötigst Du ein **Backblech**, **Backpapier** und **1 große Pfanne**.



1 FÜR DIE KARTOFFELWEDGES
Kartoffeln in ca. 1,5 cm breite Spalten (**Wedges**) schneiden. **Wedges** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für das Fleisch lassen), mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl** beträufeln, **salzen** und **pfeffern** und im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Währenddessen **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren und beides in den Mixtopf geben. **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und mit dem Rezept fortfahren.



4 FÜR DAS BACON-SALBEI-TOPPING
Bacon in 1,5 cm große Würfel schneiden. **Baconwürfel** in die abgekühlte Pfanne (ohne weitere Fettzugabe) geben und bei starker Hitze ca. 3 Min. knusprig anbraten. Restliche **Salbeiblätter** zufügen und ca. 1 Min. mitbraten. **Baconwürfel** und **Salbeiblätter** aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



2 CRANBERRY-SPINAT-SOSSE
 5 g [10 g] **Öl** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. Währenddessen **Salbeiblätter** von den Stielen zupfen. ½ der **Salbeiblätter** und **Cranberrys** in den Mixtopf zugeben, **6 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 5 g [10 g] **Zucker**, 75 g [150 g] **Wasser**, **Salz** und **Pfeffer** zufügen und **10 Min./95 °C/Stufe 1** köcheln lassen. Währenddessen das **Filet** zubereiten.



5 SOSSE VOLLENDEN
 Messbecher vom Thermomix® abnehmen und Thermomix® erneut programmieren. **5 Min./95 °C/☞/Stufe 1** einstellen. In dieser Zeit **Babyspinat** durch die Deckelöffnung zugeben. **Cranberry-Spinat-Soße** mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



3 SCHWEINEFILET ZUBEREITEN
Schweinefilets von beiden Seiten **salzen** und **pfeffern**. In einer großen Pfanne ½ EL [1 EL] **Öl** erhitzen und **Schweinefilets** je Seite 2 – 3 Min. anbraten. Anschließend Pfanne vom Herd nehmen und **Schweinefilets** für ca. 10 Min. zu den **Kartoffelwedges** in den Backofen geben.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



6 ANRICHTEN
Schweinefilets in Scheiben schneiden und auf Teller verteilen. Mit **Bacon-Salbei-Mischung** toppen, **Kartoffelwedges** dazu anrichten und mit **Cranberry-Spinat-Soße** genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	800 g
Cranberrys ¹⁵⁾	40 g	80 g
Schweinefilet	2	4
Salbei	5 g ☞	10 g
Zwiebel ^{DE}	1	2
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g
Knoblauchzehe ^{ES}	½ ☞	1
Babyspinat	200 g	400 g

(Oliven-)Öl*, Zucker*, Salz*, Pfeffer*

- * Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
- ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
- ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	479 kJ/115 kcal	2737 kJ/655 kcal
Fett	5 g	29 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	8 g
Kohlenhydrate	10 g	55 g
– davon Zucker	4 g	21 g
Eiweiß	8 g	44 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

¹⁵⁾ kann Spuren von Erdnüssen, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie und Sesamsamen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!