



# Schweinefilets mit Bacon-Salbei-Topping, Kartoffelwedges und Weintraubensoße



## HELLO SALBEI

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



Schweinefilet



Bacon



festk. Kartoffeln



Zwiebel



Salbei



Weintrauben



Knoblauchzehe



Baby-Spinat

45 Minuten

Stufe 3

Neuentdeckung

leichter Genuss

Tag 1-5 kochen

Erlebe die Vielfalt des Geschmacks! Fruchtige Weintrauben vereinen sich auf Deinem Teller mit aromatischem Salbei – und bringen dabei eine wunderbare Frische ins Spiel. Die richtige Würze erhält unser Gericht mit Schweinefilet und Kartoffelwedges durch den knusprigen Bacon. Lass Dir dieses **glutenfreie, protein-** und **ballaststoffreiche** Gericht schmecken.

Wasche **Obst, Gemüse, Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.  
 Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 kleine Pfanne** (mit **Deckel**), **1 große Pfanne**, **Küchenpapier** und eine **Knoblauchpresse**.  
 Entdecke die **Schweinefilets mit Bacon-Salbei-Topping**.



**1 FÜR DIE KARTOFFELWEDGES**  
**Kartoffeln** schälen und 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**. Auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen. In der Zwischenzeit kannst Du mit der Zubereitung fortfahren.



**2 SCHWEINEFILETS BRATEN**  
**Schweinefilets** von beiden Seiten **salzen** und **pfeffern**. In einer großen Pfanne ½ EL [1 EL] **Öl** bei mittlerer Stufe erhitzen und **Filets** je Seite 2 – 3 Min. braten. Anschließend für ca. 10 Min. zu den **Kartoffelwedges** in den Backofen geben.



**3 WÄHRENDEDESSEN**  
**Salbeiblätter** von den Stielen abzupfen, ½ der Blätter hacken. **Zwiebel** abziehen, halbieren und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden.



**4 FÜR DAS TOPPING**  
 In einer kleinen Pfanne ½ EL [1 EL] **Öl** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Zwiebelwürfel** darin 2 – 3 Min. anbraten. Gehackten **Salbei**, **Weintrauben**, 1 TL [1 EL] **Zucker**, 75 ml [150 ml] **Wasser**, **Salz** und **Pfeffer** zufügen und abgedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen. Dann Deckel abnehmen, **Weintrauben** leicht mit einer Gabel zerdrücken und **Soße** 4 Min. weiterköcheln lassen.



**5 IN DER ZWISCHENZEIT**  
**Bacon** in 1,5 cm große Würfel schneiden. In der großen, kalten Pfanne **Baconwürfel** ohne weitere Fettzugabe bei starker Hitze ca. 3 Min. knusprig anbraten. Restliche **Salbeiblätter** zufügen und ca. 1 Min. mitbraten. **Bacon** und **Salbeiblätter** aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.



**6 ANRICHTEN**  
**Knoblauch** abziehen. Die große Pfanne erneut erwärmen, **Baby-Spinat** portionsweise darin zusammenfallen lassen. Bei der letzten Portion **Knoblauch** dazupressen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Schweinefilets** in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf Teller verteilen. Mit **Bacon-Salbei-Mischung** toppen, **Kartoffelwedges** dazu anrichten, mit **Spinat** und **Weintrauben-Salbei-Soße** genießen.

## 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
vorwiegend festk. Kartoffeln	400 g	800 g
Schweinefilet	2	4
Salbei	5 g	10 g
Zwiebel DE	1	2
Weintrauben	125 g	250 g
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g
Knoblauchzehe ES	½	1
Baby-Spinat	200 g	400 g

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

\* Gut im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern]  
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 g	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	427 kJ/105 kcal	2555 kJ/625 kcal
Fett	5 g	28 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	8 g
Kohlenhydrate	7 g	44 g
– davon Zucker	2 g	15 g
Eiweiß	7 g	39 g
Ballaststoffe	1 g	8 g
Salz	0 g	2 g

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

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

#HelloFreshDE

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!*