Farfalle mit Schweinefilet

Eine tolle Kombination sind Farfalle mit Schweinefilet. Fleisch meets Nudeln und das in so gekonnter Art und Weise. Das leckere Rezept einfach mal selbst probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

200 g	Nudeln (Farfalle)
320 g	Schweinsfilet
4 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Stk.	Zwiebel
160 g	Champignons (braune)
150 ml	Schlagobers
1 TL	Zitronenschalen
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Petersilie

Zubereitung

1. Für Farfalle mit Schweinefilet zuerst das Filet in feine Scheiben schneiden. Diese dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die braunen Champignons gut abwaschen und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Von der Zitrone die Schale abreiben und diese entsaften. Petersilie waschen und trocknen lassen.

2. Für die Farfalle einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, diesen salzen und die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen.

3. In dieser Zeit eine beschichtete Pfanne mit Öl erhitzen. Das Fleisch nun scharf und kurz von

beiden Seiten anbraten und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. In die Pfanne weiteres Öl geben und sowohl die Zwiebeln als auch die Champignons darin andünsten.

4. Nudelwasser und Schlagobers zuschütten und 5 Minuten kochen lassen. Das Fleisch wieder hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun Zitronensaft und –schale zufügen, Petersilie dazu und die abgeseihten Nudeln unter die Sauce mischen.

Tipp

Einfach und schnell ist das Rezept für Farfalle mit Schweinefilet. Man kann auch Rinderfilet nehmen, dies allerdings wesentlich länger köcheln lassen, damit es nicht zäh schmeckt. Wer es fruchtig mag, gibt noch halbe Kirschtomaten hinzu. Ein Traum!