



Schweinegeschnetzeltes mit Nudeln

Zutaten:

- 400 g Schweinefilet
- 200 g Bandnudeln
- 200 g Schlagsahne
- 2 kleine Zwiebeln
- 4 Zehen Knoblauch
- Bratfett, Tomatenmark, Kräuter der Provence
- Chilipulver, Currypulver

Zubereitung:

Bandnudeln nach Vorschrift zubereiten.

Währenddessen Schweinefilet in Streifen schneiden, Zwiebeln und Knoblauch klein hacken. Fett in einer Pfanne auslassen, Zwiebeln anbraten. Die Filetstreifen in Portionen dazugeben und ebenfalls anbraten (nicht zu lange warten zwischen den Portionen), dann Knoblauch und am Ende das Tomatenmark zugeben.

Mit der Schlagsahne ablöschen. Kräuter und Gewürze nach Geschmack zugeben. Sauce leicht einkochen lassen. Wenn die Nudeln fertig sind, sollte auch die Sauce fertig sein. Nudeln im Durchschlag abgießen, auf tiefe Teller verteilen, Sauce auf die Teller verteilen, ggf. (falls die Sauce zu sehr eingekocht ist) etwas Butter dazugeben und sofort servieren.

Guten Appetit