

# Pastashop24.de

## Tagliolini Peperoncini mit Schweinefilet à la Ernie

### Zutaten für 4 Personen:

1 Schweinefilet am Stück  
Gewürzmischung Peperoncini (Pastashop)  
Frühstücksspeck in Scheiben  
150g Bavaria Blue (Blauschimmelkäse)  
1 Schalotte  
Butter  
frische glatte Petersilie  
500g frische Champignons  
1 Becher Sahne  
1 Becher Schmand  
500g Tagliolini Peperoncini  
Frische junge Möhren



### Zubereitung:

Schalotte schälen und fein hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken. Möhren putzen und schälen. Schalotte in etwas Butter anschwitzen und Champignons dazugeben. Andünsten, bis das Wasser verdampft ist. Mit Sahne und Schmand auffüllen und etwas einköcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit Petersilie würzen. Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

Schweinefilet mit Gewürzmischung Peperoncini einreiben. Filet am Rücken halb tief einschneiden und mit Bavaria Blue Käsewürfeln bestücken. Schweinefilet mit Speckscheiben umwickeln. Das Filet in eine Auflaufform geben und ca. 45 Minuten im Backofen garen lassen. Champignonssauce dazugeben und weitere 20 Minuten backen lassen..

Möhren ca. 7 Minuten in Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Möhren darin anbraten. Mit etwas Zucker unter Wenden glasieren.

Salzwasser zum Kochen bringen und Tagliolini nach Packungsanweisung al dente kochen. Schweinefilet in Medallions aufschneiden und mit Nudeln, Möhren und Champignonsauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.