

# Pastashop24.de

## Schweinefilet mit Kräutersaitlingen Tagliolini Peperoncini mit Weißweinsauce

### Zutaten für 4 Personen:

1 Schweinefilet am Stück  
Gewürzmischung Peperoncini (Pastashop)  
500g Kräutersaitlinge oder Champignons  
etwas Butter  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
125ml Noilly Prat (Wermut) oder Weißwein  
400ml Sahne  
500g Tagliolini Peperoncini  
1 kleine Zitrone  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Schweinefilet mit Gewürzmischung Peperoncini einreiben und in dicke Scheiben schneiden. Kräutersaitlinge oder Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Schalotte schälen und fein hacken. In etwas Butter anschwitzen und mit Noilly Prat (oder Weißwein) ablöschen und einkochen lassen. Mit Sahne auffüllen und zu 1/3 einköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Backofen auf 180°C vorheizen. Schweinefilet auf beiden Seiten scharf anbraten und im Backofen für ca. 10 Minuten weitergaren lassen.

Tagliolini nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen.

Schweinefilet und Tagliolini mit Saucenspiegel auf vorgewärmten Tellern anrichten.