

Pastashop24.de

Schweinefilet mit Parmaschinken Tagliatelle Nido 6 Colori und Champignonsauce

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinefilets
4 Scheiben Parmaschinken
Peperoni-Chiligewürz

500g Champignons
1 große Zwiebel
200ml Sahne
100ml Weißwein
Olivenöl
Tagliatelle Nido 6 Colori



Zubereitung:

Schweinefilet mit Salz, Pfeffer und Peperoni-Chiligewürz einreiben und mit Parmaschinken umwickeln.

Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Champignons putzen und in große Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben, erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Champignons dazugeben und goldgelb anbraten. Mit Weißwein und Sahne ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgiessen. Teller vorwärmen.

Pfanne erhitzen, Olivenöl dazugeben und die Schweinefilet mit dem Parmaschinken rundherum anbraten. Je nach Filetdicke von jeder Seite ca. 3-4 Minuten.

Nudeln, Filet und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.