



Schweinefilet mit Spargel

Zutaten:

150 g weißer Spargel
150 g grüner Spargel
100 g Zuckerschoten
2 EL Butter
Salz, Pfeffer
400 g Bandnudeln
500 g Schweinefilet
Fett zum Anbraten
Mehl zum Binden
200 g Sahne
Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen, putzen und in Stücke schneiden. Den grünen Spargel waschen, putzen und in Stücke schneiden. Die Zuckerschoten ebenfalls waschen und putzen. Das Gemüse in der heißen Butter rundum anbraten und würzen.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und warm stellen.

Das Schweinefilet in Scheiben schneiden. Von beiden Seiten kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit 200 ml Wasser und der Sahne aufgießen, einmal aufkochen und nochmals abschmecken.

Das Filet mit den Nudeln und dem Gemüse anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.