

Buntes Schweinefilet mit Pfifferlingen und Spätzle

Mit Bohnen, Zucchini und Cocktailtomaten wird aus dem Sahnesaucen-Klassiker ein buntes und leckeres Gericht.

Mit Bohnen, Zucchini und Cocktailtomaten wird aus dem Sahnesaucen-Klassiker ein buntes und leckeres Gericht. Durch das magere Schweinefilet wird dieses Gericht zu einem Fitnessmahl. Besonders die Pfifferlinge zum Schweinefilet hauchen diesem Rezept ein ganz besonderes Geschmackserlebnis ein.

Zutaten

- 500 g Schweinefilet
- 300 g Pfifferlinge
- 150 g Bohnen
- 1 Zucchini
- 250 g Cocktailtomaten
- 1/2 Packung Butter
- 1/2 Dose Sahne
- Salz und Pfeffer
- Cognac

Zubereitung

- Das Schweinefilet gut abwaschen und trockentupfen, dann in dünne Streifen schneiden. Die Pfifferlinge waschen und abtropfen lassen. Die Zucchini waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Bohnen und die Cocktailtomaten waschen.
- In einer Pfanne etwa ein Drittel der Butter erhitzen und die Filetstreifen scharf darin anbraten, dann herausnehmen und beiseite stellen. Die Pfifferlinge unter Zugabe von etwas Butter, kurz anschwitzen und mit dem Cognac ablöschen. Die Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Fleisch, die Zucchini, die Bohnen und die Cocktailtomaten zugeben und alles noch für ein paar Minuten in der Pfanne weiterbraten. Nur solange, dass das Gemüse noch bissfest bleibt.
- Mit Spätzle servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/buntes-schweinefilet-pfifferlingen-spaetzle/>