

PASTA MIT SCHWEINEFILET UND RUCOLA IN WEIßWEIN-SAHNESAUCE

PASTA MIT SCHWEINEFILET UND RUCOLA IN WEIßWEIN-SAHNESAUCE

Das ich ein absoluter Pasta-Fan bin muss ich wohl nicht mehr erwähnen. Für diese Pasta hatte ich von der [bunten Schupfnudelpfanne](#) noch ein halbes Schweinefilet übrig und das wollte gegessen werden. Kurz überlegt, einen Blick in den Kühlschrank geworfen und ran ans Werk! Aus Schweinefilet, ein paar Pilzen, Rucola und einem guten Schluck Sahne ist diese leckere Pasta entstanden.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Schweinefilet

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

Pfeffer & Salz

5-6 Champignons

100 ml Weißwein

100 ml Gemüsebrühe

80g Schlagsahne

1 Hand voll Rucola

250g Spaghetti oder Linguine

ZUBEREITUNG:

Vorbereitung ist die halbe Miute. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, die Pilze in Scheiben schneiden, das Schweinefilet in Streifen oder dünne Scheiben aufschneiden und den Rucola waschen, trocken schütteln und grob klein hacken.

Ich setze einen Topf Salzwasser für die Nudeln auf und starte direkt mit der Sauce. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Sobald sie etwas Farbe bekommen kommen die fein gewürfelten Zwiebeln und der Knoblauch dazu geben. Weiter anschwitzen bis die Zwiebeln glasig werden, dann darf auch das gewürfelte Schweinefilet dazu. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Jetzt dürfen die Spaghetti in das kochende Nudelwasser.



Sobald die Pilze und das Fleisch etwas Farbe bekommen haben lösche ich das Ganze mit dem Wein ab. Gut durchschwenken. Dann kommt jetzt der Weißwein in die Pfanne der ebenfalls fast vollständig reduzieren darf. Als letztes darf dann die Brühe in die Pfanne. Die Hitze sollte reduziert werden, bei mir auf Stufe 5 von 9. Dann rühre ich die Schlagsahne in die leicht erhitzte Brühe ein. Auf die letzte Minute kommt dann der Rucola dazu.



Sobald die Nudeln fertig sind gieße ich sie ab und gebe sie zurück in den Topf. Die Sauce dazu geben und alles gut durchmengen. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas Pfeffer oder Salz dazu geben.



Essen ist fertig!



Das Rezept ist übrigens schon wirklich lange auf dem Blog – aber langweilig ist es uns bisher nicht geworden!



Eingereicht für das Blog-Event auf homemade and baked:

