

# SCHWEINEGESCHNETZELTES IN WEIN-SAHNE-SAUCE MIT TOMATEN UND PARMESAN

## SCHWEINEGESCHNETZELTES IN WEIN-SAHNE-SAUCE MIT TOMATEN UND PARMESAN

Es gab mal wieder ein leckeres und total unkompliziertes Pastagericht - Schweinegeschnetzeltes in Wein-Sahne-Sauce um genau zu sein. Champignons, Tomaten und Parmesan sorgen dafür, dass die Pasta nicht zu „nackt“ wirkt und ein bisschen Petersilie bringt neben dem Geschmack auch noch etwas Farbe ins Spiel.



### ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

300g Schweineschnitzel oder Filet

50g Butter

150g Champignons

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

150ml Wein (Weißwein oder Rosé)

100 ml Brühe

10 kleine Cocktailtomaten / Datteltomaten

200g Schmand oder Crème Fraîche

1 EL Tomatenmark

etwas Petersilie

Pfeffer & Salz

Paprikapulver

ein Stück Parmesan

500g Fusili (Menge für 3 Personen)

## ZUBEREITUNG:

Das Nudelwasser aufsetzen und die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Sie sollten von der Zeiteinteilung nach ca. 25-30 Minuten fertig sein.

Die Zwiebel und den Knoblauch kleinschneiden und mit etwas Butter in einer größeren Pfanne anbraten.

Die Champignons in Scheiben schneiden und dazu geben. Etwas braten lassen und dann mit dem Wein abgießen. Den Wein bei hoher Hitze reduzieren lassen. Anschließend den „Flüssigkeitsverlust“ durch die Brühe ausgleichen.

Das Tomatenmark einrühren und den Schmand löffelweise unterheben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Hitze jetzt deutlich senken.

Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken. Die halbierten Cocktailtomaten in die Sauce geben und bei geringer Hitze etwas erwärmen. Aufpassen, dass sie dabei nicht verkochen.

Das Fleisch in Streifen schneiden und mit Butter in einer kleinen Pfanne bei hoher Hitze anbraten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Fleisch sollte nicht zu trocken werden!

Das Fleisch unter die Sauce geben. Mit den Nudeln anrichten. Etwas frisch gehackte Petersilie darüber geben und mit frischem Parmesankäse garnieren.

Schnell und lecker!