Nah&Frisch

Xerxes Panzenböck | Professional

Pappardelle mit geschmortem Paprika, Jungzwiebeln und Schweinefiletstreifen

Hauptspeise | Fleischgerichte | Nudelgerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Das Schweinefilet putzen (von Haut und Sehnen befreien) und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen hitzebeständigen Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten und bei 180° ca. 12–15 Minuten in den Backofen geben.

In der Zwischenzeit die Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Streifen schneiden. Die Jungzwiebeln waschen und in fingerdicke Stücke schneiden.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, die geschnittenen Paprika dazugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten nachziehen lassen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen. Die Pfanne mit den Paprika nochmals auf die Flamme geben und kurz nachschmoren lassen. Die Jungzwiebeln beigeben und die Knoblauchzehen hineinpressen. Umrühren und vom Herd nehmen.

Die Pappardelle in reichlich Salzwasser al dente kochen (siehe unsere Kochempfehlung auf Seite 29), abseihen und zu den Paprika geben. Die Basilikumblätter fein schneiden und beigeben. Alles kräftig durchmischen, mit einer Gabel und einem Löffel aufdrehen und auf Teller setzen. Das restliche Gemüse darüber geben.

Das Schweinefilet aufschneiden, darauf setzen und mit dem Thymian bestreuen.

Tipp: Wenn man die Pfanne nochmals auf die Flamme stellt, bevor man die Jungzwiebeln beigibt, kann man den Bratenrückstand noch mit etwas Weißwein ablöschen und so einen noch besseren Geschmack erzielen.

ZUTATEN

- **Zutaten für 4 Personen**
- 600 g Schweinefilet
- Salz und frischer Pfeffer
- Olivenöl
- 1 kleiner roter Paprika
- 1 kleiner gelber Paprika
- 2 Jungzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 400 g Pappardelle
- 10 Basilikumblätter
- ½ EL gezupfter Thymian