

Filetpfanne mit Pilzen und Bandnudeln

Zutaten für 4 Personen:

600 g Champignons
1 Bund Frühlingszwiebeln
600 g Schweinefilet
8 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
4 EL Öl
Salz, Steakpfeffer
250 g Kirschtomaten (oder 4 mittlere Tomaten)

Beilage: Bandnudeln

Zubereitung:

Die Pilze mit einem Küchentuch feucht abreiben, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen, in Stücke teilen. Fleisch abbrausen, trockentupfen und in 8 Scheiben schneiden. Jedes Medaillon mit 1 Scheibe Speck umwickeln und mit Küchengarn rund binden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Medaillons darin von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Danach mit Salz und Steakpfeffer würzen, herausnehmen und kurz warm stellen.

Bandnudeln in Salzwasser nach Packungsangabe garen.

Pilze und Frühlingszwiebeln ins Bratfett geben und darin 5 Minuten braten. Tomaten abbrausen, halbieren und hinzufügen. (dicke Tomaten in Stücke schneiden) Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons in die Pfanne setzen und alles zugedeckt 8-10 Minuten garen. Das Gemüse nochmals würzen.

Bon appé tit!