

Schweine-Lende, Pilz-Rahm-Soße, Spätzle, Karotten

Für 4 Personen:

800 g Schweinelende	500 g Spätzle	2 Zwiebeln
400 ml Sahne	300 g Champignons	4-5 mittelgroße Karotten
2 TL Gemüse-Allrounder	1-2 TL Gemüsebrühe	Knoblauchzehe
Kräuter	Salz, Pfeffer, Öl	frische Petersilie

Karotten putzen, schälen und in Scheiben hobeln. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und kurz dünsten lassen. Dann in einen Topf geben und mit etwas Sahne angießen. Auf kleiner Stufe köcheln lassen und mit Gemüse-Allrounder würzen.

Während das Karottengemüse kocht, die Schweinelende in Medaillons schneiden, mit Salz, Pfeffer würzen und in der Pfanne von jeder Seite scharf anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen und kurz beiseite stellen.

Zwiebeln in Würfel schneiden und in der Pfanne glasig dünsten.

Den Rest der Sahne und etwas Milch hinzufügen. Kurz aufkochen lassen und die Pilze hineingeben, mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern würzen.

Das Fleisch wieder in die Pfanne setzen und alles 10 Minuten köcheln lassen.

Eine weitere Pfanne aufsetzen und die Spätzle mit etwas Butter anbraten.

Kurz bevor die Spätzle fertig sind, den Herd abschalten.

Spätzle und Schweine-Lendchen auf den Teller legen, Pilz-Rahm-Soße dazu und den freien Platz mit Karottengemüse auffüllen.

Gekrönt wird das Gericht mit frischer Petersilie.

Ann-Christin Weber am 01. September 2019