

# Schweine-Filet mit Sahne-Zucchini und Bandnudeln

## Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	200 g Bandnudeln	250 g Zucchini
0,5 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	25 g Parmesan
75 g Crème-fraîche	125 ml Schlagsahne	1 TL Butterschmalz
Salz	weißer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in Salzwasser gar kochen und abgießen. Die Sahne und 50 Gramm Crème-fraîche in einer Pfanne erhitzen und etwa zehn Minuten einkochen lassen. Die Zucchini putzen, von den Enden befreien und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Basilikum abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die eingekochte Sahne mit Salz, Pfeffer und dem Knoblauch würzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Zucchinischeiben in der Pfanne mit dem Bratenrückstand von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die eingekochte Sahne und das Basilikum untermengen. Den Parmesan reiben. Die Zucchini-Sahne-Mischung in eine Auflaufform geben, die Schweinefilets darauf geben und mit Parmesan bestreuen. Anschließend die restliche Crème-fraîche darauf verteilen, das Ganze in den Backofen geben und für etwa 15 Minuten backen. Zum Schluss für etwa zwei Minuten unter dem Grill goldbraun werden lassen. Das Schweinefilet mit den Sahnezucchini und den Bandnudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Elke Wagner am 27. September 2010