

Selbstgemachte Mohn-Bandnudeln mit Schweine-Filet

Für zwei Personen

250 g Schweinefilet	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zweig glatte Petersilie	2 Eier	150 g Schmand
1 TL Tomatenmark	400 g Weizenmehl	2 TL Mohn
2 EL Portwein	Speisestärke	edelsüßes Paprikapulver
Cayennepfeffer	Olivenöl, Butter	Salz, Pfeffer

Aus den Eiern, dem Mehl, etwas Salz und einem Schuss Olivenöl einen Teig herstellen und einige Minuten ruhen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen in Streifen schneiden und mit der Speisestärke bestäuben. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Die Zwiebel, den Knoblauch, etwas Paprikapulver und Cayennepfeffer zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Portwein zu dem Fleisch geben und köcheln lassen. Den Nudelteig durch die Maschine geben, bis die Nudeln die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Reichlich Salzwasser erhitzen und die Nudeln darin garkochen. Das Tomatenmark und den Schmand zu der Sauce geben. Die Nudeln abgießen und mit dem Mohn und einem Schuss Olivenöl vermengen. Die Petersilie zupfen. Die Nudeln auf Tellern anrichten, mit der Sauce überziehen, mit Petersilie garnieren und servieren.

Nicole Otte am 19. Dezember 2012