

## Schweine-Lende mit Bohnen und Käse-Spätzle

### Für zwei Personen

400 g Schweinelende	300 g grüne Bohnen	400 g Champignons
1 rote Paprika	6 Scheiben Räucherspeck	2 Zwiebeln
250 g Mehl	3 Eier	100 g Tilsiter Käse
400 g Sahne	1 Muskatnuss	1 Bund krause Petersilie
Salz, Pfeffer, Öl		

Die Bohnen in Salzwasser garen. Derweil eine Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Die Bohnen abgießen, mit in die Pfanne geben und anbraten. Die zweite Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in einer zweiten Pfanne in etwas Öl andünsten. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Paprika in Streifen schneiden. Die Schweinelende mit Salz und Pfeffer würzen und in einer weiteren Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Das Gemüse dazugeben und mit anbraten. Nun den Spätzleteig zubereiten. Hierfür Mehl, Eier und Salz glattrühren. In einem Topf Wasser aufkochen und den Teig durch eine Spätzlepresse in den Topf pressen. Die Spätzle abgießen und in einer Pfanne in der Sahne anbraten. Sahne dazugeben und die Spätzle mit Salz und Muskat abschmecken. Den Käse in Streifen schneiden und unter die Spätzle rühren. Zuletzt die angeschwitzten Zwiebeln darüber geben. Die Lende mit dem Gemüse, den Bohnen und den Käsespätzle auf Tellern anrichten.

Hans Weller am 01. September 2014