

# Schweinefilet mit Pesto, Tagliatelle mit Tomaten-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

1 Schweinefilet à 300 g	5 Scheiben Parmaschinken	100 g Parmesan
2 EL Pesto Rosso	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Tagliatelle:**

300 g Weizenmehl	2 Eier	2 TL Olivenöl
------------------	--------	---------------

**Für die Tomatensauce:**

1 Sardellenfilet	100 g Zwiebeln	200 ml Rotwein
200 g Tomatenstücke	200 ml passierte Tomaten	1 Dose Tomatenmark
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Oregano	2 Zweige Basilikum
Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Reichlich gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für das gefüllte Schweinefilet die Basilikumblätter vom Stiel abzupfen. Den Parmesan reiben.

Die Schweinelende parieren, waschen und trocken tupfen. Das Fleisch der Länge nach aufschneiden und entlang des Schnittes mit Basilikumblättern belegen. Den Parmesan mit dem Pesto vermischen und auf die Basilikumblätter geben.

Die Lende wieder in Form bringen und mit dem Parmaschinken umwickeln. Das Fleisch anschließend mit Olivenöl einreiben.

Mit der gefüllten Seite nach unten auf den Bratrost legen und für 20 Minuten im Ofen braten, danach zehn Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Das Sardellenfilet klein schneiden. Die Kräuter hacken.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten, dann mit dem Tomatenmark binden. Die Tomatenstücke, die passierten Tomaten und das Sardellenfilet hinzugeben und mitkochen. Die Sauce mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken, mit dem Rotwein ablöschen und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Tagliatelle das Mehl in eine Schüssel geben, die Eier, etwas kaltes Wasser und das Olivenöl hinzufügen.

Alles mit der Hand verkneten, bei Bedarf immer noch etwas Wasser hinzugeben. So lange kneten bis ein fester, geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig dünn ausrollen und durch die Nudelmaschine geben.

Die Nudeln im kochenden Wasser bissfest kochen.

Die Nudeln mit dem aufgeschnittenen Schweinefilet und der Tomatensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Peggy Graff am 27. April 2015