

Spargelpfanne mit Schweinefilet

Für 4 Personen

500 g grüner Spargel
200 g Schweinefilet
500 g Schupfnudeln
50 g Speck
1 kl. Zwiebel
1 Knoblauchzehe
10 Kirschtomaten
1/8 l Weißwein
Salz, Pfeffer
Suppenwürze
Pfefferoni od. Piri-Piri
Korianderkraut

Hauptspeise

Den würfelig geschnittenen Speck anlaufen lassen, die klein geschnittenen Schweinefiletstücke dazu geben und kurz mit anbraten. Fein gehackten Zwiebel und Knoblauch beimengen und glasig werden lassen (er darf keine braunen Spitzen bekommen!)

Den in ca. 1 cm. lange Stücke geschnittenen grünen Spargel mit den gargekochten Schupfnudeln dazu eben. Mit Wein aufgießen und die Gewürze einrühren.

Nach Belieben mit Pfefferoni, Piri-Piri oder auch Chilischoten würzen. Vorm Servieren mit Korianderkraut garnieren.

Rezept: Bio Hofmann

