

Filet-Spätzle-Pfanne

1 Schweinefilet
2 EL Öl
Salz & Pfeffer
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 Stange Lauch
150 g Champignons
250 g Spätzle
250 ml Wasser
200 ml Sahne
1 EL Gemüsebrühe
1 EL Majoran
1 EL Petersilie
1-2 EL Saucenbinder hell
150 g Gouda



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Spätzle in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen, danach abgießen.

Schweinefilet in mundgerechte Stücke schneiden.

Öl in der großen gusseisernen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Zwischenzeitlich Paprika in Streifen, Lauch in dünne Ringe und Champignons in Scheiben schneiden. Gemüse im Bratfett ca. 5 min. anbraten.

Mit Wasser und Sahne ablöschen, aufkochen lassen.

Brühe, Salz und Pfeffer sowie Saucenbinder einrühren und abschmecken.

Spätzle und Fleisch zugeben und unterrühren.

Käse mit der groben Microplane Reibe reiben und drüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (**250 Grad Ober-/Unterhitze**) auf mittlerer Schiene **ca. 5-10 min.** überbacken.