Rezept

Spaghetti mit Filet

Ein Rezept von Spaghetti mit Filet, am 27.04.2024

Zutaten

250 g	Schweinefilet
1	Schalotte
50 g	Butter
	Salz
400 g	Spaghetti
150 g	braune Champignons
50 g	Südtiroler Brettlspeck ohne Schwarte
200 g	Sahne
	Pfeffer
1 EL	frische Thymianblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. Das Filet trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Pilze putzen, säubern und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Brettlspeck ebenfalls fein hacken. Die Butter erhitzen und die Schalotten- und Speckwürfel darin goldgelb dünsten. Die Filetstreifen und die Pilze zugeben und anbraten. Die Sahne angießen, salzen und pfeffern. Alles bei schwacher Hitze ca. 15 Min. gar ziehen lassen. Die Spaghetti nach Packungsangabe bissfest kochen. Abgießen, mit der Sauce und dem Thymian vermischen und servieren.