



CHEFKOCH.DE

Gefülltes Schweinefilet in Salbeisauce

Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente kochen.

In das Schweinefilet der Länge nach eine Tasche schneiden, innen und außen kräftig pfeffern und mit einigen Salbeiblättern auslegen. Den Käse und den Schinken in Würfel schneiden, mischen und das Fleisch damit füllen.

Das Filet mit Rouladennadeln zusammenstecken und im heißen Öl von allen Seiten anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Bei geringer Hitze ca. 20 Minuten schmoren. Das Filet herausnehmen, die Nadeln entfernen und mit Alufolie abdecken, um es warm zu halten.

Die Sauce mit der Sahne verrühren, evtl. mit etwas Saucenbinder andicken. Mit Pfeffer, Paprika, Salz und dem restlichen, zerriebenen Salbei abschmecken und mit den Tagliatelle servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Tomatensalat mit Basilikum

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
KJ/kcal p. P.: 679 /



Zutaten für 4 Portionen:

400 g Nudeln (Tagliatelle)
 Salz
 600 g Schweinefilet
 Pfeffer
 10 Blätter Salbei, frische oder
 1 TL Salbei, getrockneten
 75 g Käse (Fontina- oder ersatzweise Gouda)
 75 g Schinken, gekochter (ohne Fettrand)
 1 EL Öl
 ¼ Liter Brühe
 200 ml Kaffeesahne, (möglichst max. 4%)
 Paprikapulver
 Saucenbinder

Verfasser: traumfänger74



