

...die Kochsendung im OK Weinstraße

## Rezept zu Sendung #116

Marc's schnelle Küche

### Marc's Stroganoff

#### Zutaten:

500 g Schweinefilet  
150 g Cherrytomaten  
6 Stück Braune Champignon  
1 Zwiebel  
2 Pk. Schlagsahne  
1 Pk. Bandnudeln  
1 EL feiner Dijon Senf  
1 Glas Geflügelfond  
Speisestärke  
Salz & Pfeffer

#### Zubereitung:

Schweinelende von der Sehne befreien und zuerst in Scheiben und dann in Streifen schneiden. Die Tomaten nur halbieren. Zwiebel schälen und feine Würfel schneiden.

Für die Bandnudeln das Wasser aufstellen und nach Anleitung kochen.

Die Pilze mit einem Pinsel putzen und  $\frac{1}{4}$  oder Scheiben schneiden.

Nun eine Pfanne aufstellen und das Fleisch in etwas Öl scharf anbraten sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Fleisch herausnehmen und die Zwiebel mit den Pilzen, Tomaten in der gleichen Pfanne anbraten. Jetzt mit dem Geflügelfond ablöschen, würzen und dem Dijonsenf abschmecken.

Die Nudeln nun abschütten und warmhalten.

Zum Schluss die Sauce mit der Schlagsahne verfeinern, mit etwas Speisestärke abbinden und das Fleisch hineinlegen.

Angerichtet wird auf einem flachen Teller und mit etwas Petersilie garniert.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euer Marc André De Zordo