

# Farfalle mit Schweinefilet

## Zutaten für 2 Personen

- 200g Farfalle
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 300g Schweinefilet
- 2 Zwiebeln
- 150g braune Champignons
- 150ml Sahne
- 1 TL Zitronenschale
- 1 TL Zitronensaft
- Petersilie

## Zubereitung

Schweinefilet in feine Scheiben schneiden, pfeffern und salzen. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Champignons waschen und vierteln.

Farfalle in Salzwasser kochen.

In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und das Fleisch kurz von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier legen. Zum

Bratensatz 1 EL Öl geben und Zwiebeln und Champignons anbraten.

100ml Nudelwasser und 150ml Sahne dazugeben und 5 Minuten

einkochen lassen. Fleisch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zitronenschale und Saft sowie ein paar Stängel klein geschnittene

Petersilie dazugeben.

Nudeln abschütten und in die Sauce geben.