


Bärlauch-Tagliatelle

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht bis 20 Min.**Zutaten:**

300 g Schweinefilet

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 EL Olivenöl

200 g Tagliatelle

1 Bund Bärlauch oder Rucola

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)

frisch gemahlener Pfeffer

1 Zubereiten:

Schweinefilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch rundherum anbraten, zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. braten, dann 10 Min. in der Pfanne beiseite stellen und ruhen lassen.

2 Tagliatelle nach Packungsanleitung kochen, auf ein Sieb geben (Nudelflüssigkeit auffangen), heiß abspülen und abtropfen lassen. Bärlauch oder Rucola waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden.

3 Crème fraîche mit 5 Esslöffeln Nudelflüssigkeit in einem Topf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln unterheben, kurz erhitzen, auf einer Platte anrichten und mit Bärlauch oder Rucola bestreuen. Fleisch in Scheiben schneiden und auf den Nudeln anrichten.