



## **Filetspitzen vom Schwein mit Pfifferlingen und Schnippelbohnen**

### **Zutaten (für vier Portionen)**

500 g Filetspitzen vom Schwein  
1 Frühlingszwiebel  
1 EL Olivenöl  
250 g Pfifferlinge  
80 g Zwiebelwürfel  
120 g breite Schnippelbohnen, blanchiert  
100 ml Sahne  
2 EL Kalbsfond  
200 g Kurz-Makkaroni  
1 EL Petersilie  
1 EL Schnittlauch  
1 EL Thymian  
12 Kirschtomaten  
Thymianblüten  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung (circa 35 Minuten)**

Makkaroni in sprudelndem Salzwasser auf den Biss kochen, gut abtropfen lassen. Pfifferlinge kalt abrausen, gut abtropfen lassen, große Pilze halbieren. Filetspitzen in Blättchen schneiden, in heißem Olivenöl zart anbraten. Pfifferlinge mit Zwiebelwürfeln in heißem Olivenöl angehen lassen. Schnippelbohnen zugeben, mit anschwanken, dann Röllchen von Frühlingszwiebeln zufügen und auch gut durchschwenken. Mit etwas Kalbsfond und Sahne angießen und die Makkaroni unterziehen. Gehackte Petersilie, gerebelten Thymian und Schnittlauchröllchen einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. In tiefem Teller anrichten, angebratene und gewürzte Kirschtomaten rundum mit ansetzen, mit Thymianblüten garnieren.

### **Nährwerte pro Portion**

445 kcal - 15 g Fett - 37 g Eiweiß - 47 g Kohlenhydrate - 4 BE