



Hauptgang

Nudelgratin mit Schweinsfilet und Pfifferlingen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

| | |
|--------|------------------------------------------------------------------|
| 400 g | Spiralnudeln |
| | Salz |
| 350 gr | Pfifferlinge |
| 400 gr | Schweinsfilet |
| 2 EL | Olivenöl |
| 2 EL | Sojasauce |
| 200 gr | Rahm (Sahne) |
| 150 gr | Gorgonzola |
| 100 gr | Greizer Surchoix gerieben |
| | Salz und Pfeffer aus der Mühle |
| | Butter für das Ausbuttern der Gratinform sowie für Butterflöckli |

Zubereitung:

| | |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Backofen | Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. |
| Spiralnudeln | Die Spiralnudeln in reichlich heissem Salzwasser «al dente» kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. |
| Eierschwämme | Eierschwämme mit einem Pinsel säubern, nur stark verschmutzte, angetrocknete Stielenden abschneiden. Sehr grosse Pilze in etwas kleine Stücke teilen. |
| Schweinsfilet Fleischgewürz | Schweinsfilet waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Dann in Medaillons und danach in kleinfingerdicke Streifen schneiden. Mit Fleischgewürz würzen (oder mit Salz und Pfeffer aus der Mühle) |
| Olivenöl | Das Olivenöl in einer grossen Kasserolle erhitzen und die Filetstreifen darin – unter Wenden – 2 Minuten anbraten. |
| Eierschwämme | Die Pilze zufügen und mit der Sojasauce würzen und den Rahm dazu giessen. |
| Gorgonzola | Den in kleine Stücke geschnittenen Gorgonzola in die Sauce geben und schmelzen lassen. Kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln in die Sauce geben. Alles gut mischen. |
| Gratinform, Butter Greizerkäse, Greizerkäse Butterflöckli | Eine Gratinform ausbuttern. Nudel/Fleisch/Pilzgemisch in die Gratinform geben. Den Greizerkäse darüber streuen und mit Butterflöckli belegen. Auf der mittleren Schiene des 200 Grad heissen Ofens 30 Minuten backen |