



Black Pasta hat heute „Schwein“ gehabt...

Für 4 Personen

400 g Schweinefilet
1 EL Ras el Hanout
Olivenöl, Cayennepfeffer, Pfeffer
100 g getrocknete Tomaten
100 g Babyspinat
Butter, 100 g saure Sahne
250 g Black Pasta Spaghetti vom Soecht

Specht
Nudeln und Eier

Das Schweinefilet in feine Streifen, ähnlich Gyros schneiden. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Cayennepfeffer, 1 EL Olivenöl und 1 EL Ras el Hanout mischen, etwas ziehen lassen. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden, mit kochendem Wasser übergießen und quellen lassen. Den Babyspinat waschen und abtropfen lassen. Das Fleisch in Olivenöl anbraten. Währenddessen die Black Pasta garen. Jetzt die Tomaten mit der Flüssigkeit zugeben. Den Spinat unterheben, die Nudeln zugeben, etwas Butter und die saure Sahne unterrühren, nochmal nachwürzen und sofort servieren.

Guten Appetit mit **Nudeln vom Specht**.

Fam. Specht · 74639 Orendelsall
Tel. 07947-2258 Fax 7095

www.nudeln-vom-specht.de