



## **Sommerliches Filet- Geschnetzeltes**

250 g Tomate-Knoblauch-Liaison vom Specht  
500 g fein geschnetzeltes Schweinefilet  
Pfeffer, Cayennepfeffer  
Olivenöl, 1 Knoblauchzehe  
4 Tomaten, 250 g Champignons  
Ca. 1 /4 Lieblingsweißwein  
Etwas Tomatenmark, Majoran, Salz nach Belieben

**Specht**  
Nudeln und Eier

Die Champignons vorsichtig putzen und in Scheiben schneiden.

Das Fleisch evtl. trockentupfen, mit Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch kräftig darin anbraten, bis es Farbe bekommt. Die Knoblauchzehe dazu pressen. Währenddessen die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser übergießen und häuten. In Würfel schneiden. Mit den Champignons und dem Tomatenmark zum kross gebratenen Fleisch geben, andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Die Tomate-Knoblauch-Liaison in reichlich Salzwasser garen. Die Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken, evt. etwas gehackten Majoran zugeben und gemeinsam mit den Nudeln servieren. Wer mag kann noch etwas Pecorino über das Gericht hobeln. Lecker ist auch, wenn die Nudeln mit dem Fleisch auf Rucola angerichtet werden. Guten Appetit mit Nudeln vom Specht!

Fam. Specht · 74639 Orendelsall  
Tel. 07947-2258 Fax 7095  
[www.nudeln-vom-specht.de](http://www.nudeln-vom-specht.de)