



Tagliatelle mit Filet und Radicchio

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Schweinefilet	600 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Salz	
Öl	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Weißwein, trocken	200 ml
Crème fraîche	200 g
Tagliatelle, frisch	500 g
Radicchio	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, mittlere Pfanne, Sieb

1. Filet waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Knoblauch schälen und hacken.
2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Filetstücke ca. 1 Min. von jeder Seite anbraten, Knoblauch und Zwiebeln zugeben und weitere ca. 2 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Wein ablöschen. Crème fraîche zugeben und zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 4 Min. bissfest garen. Währenddessen Radicchio waschen, äußere Blätter entfernen und in Streifen schneiden. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen und mit Radicchio unter die Sauce mischen. Heiß servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	821 kcal
Kohlenhydrate	101 g
Eiweiß	49 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g