

Gorgonzola-Gemüse-Sauce mit Schweinefilet auf Nudeln

Hierbei handelt es sich um eine besonders "edle" Nudelsauce, die trotz ihres raffinierten Geschmacks relativ einfach (alles wird in einer Pfanne zusammengerrührt) herzustellen ist.

Dominiert wird die Sauce durch den Blauschimmelkäse, der sicherlich nicht nach jedermanns Geschmack ist und den eingelegten Pfefferkörnern. Wer keinen Blauschimmelkäse mag, kann ihn z.B. durch Schmelzkäse ersetzen.

Für eine vegetarische Variante kann auch gut auf das Schweinefilet verzichtet werden, die reichhaltige Käsesauce ist mit Nudeln bereits eine vollständige Hauptmahlzeit.



Zutaten für 2-3 Personen

300 g Schweinefilet
neutrales Speiseöl
1 Zwiebel
2 kleine Tomaten
1 mittelgroße Möhre
3 große Champignons
1/2 kleine Zucchini

80 g Gorgonzola (oder ein anderer Blauschimmelkäse)
1 Tl eingelegter grüner Pfeffer
1 Tl Mehl
500 ml Milch
Gemüsebrühepulver
evtl. 1 El Basilikumblättchen, gehackte Petersilie oder Schnittlauchröllchen zum Verzieren
200 g Nudeln, z.B. bunte Spiralnudeln
Salz, Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel und die Tomaten in Würfel schneiden, die Möhre und die Champignons in feine Scheibchen schneiden, die Zucchini (gewaschen aber nicht geschält) in Stifte schneiden. Den Gorgonzola in Würfelchen schneiden.

In einer beschichteten Pfanne mit hohem Rand etwas Öl erhitzen und die Schweinefiletscheiben kurz bei großer Hitze solange anbraten, bis keine rosigen Stellen mehr zu sehen sind. Salzen und pfeffern, das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Falls nötig, noch etwas Öl in die Pfanne geben, wieder heiß werden lassen und die Zwiebeln darin hellgelb andünsten, die Möhrenscheibchen dazugeben und mitdünsten. 1 Tl Mehl über die Zwiebeln und Möhren geben, gut verrühren, die Milch hinzugeben und das Ganze kurz köcheln lassen. Dann den gewürfelten Käse und 1 Tl eingelegte grüne Pfefferkörner hinzugeben und alles solange einkochen, bis die Möhren halbwegs gar sind.

Dann die Zucchinistreifen, die Champignonscheiben und die Tomatenwürfel unterrühren, alles noch ca. 4-5 Minuten köcheln lassen, die Filetscheiben dazugeben, heiß werden lassen, mit Brühepulver und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit parallel die Nudeln gemäß Packungsangabe gar kochen.

Die Nudeln auf Teller geben, mit der Sauce übergießen und eventuell noch mit frischen Kräutern verzieren.