

Winter- Rezept

Haupt-
speisen

Rotkäppchens Schmankerl

Zutaten für 2 Portionen

¼ Stange Lauch
1 kleine Karotte
2 Pilze
2 TL Rapsöl
100 g Schweinefilet
120 ml Milch
Petersilie
1 TL Mehl
40 g Nudeln



Zubereitung

- 1 Lauch und Karotte waschen, schälen und fein schneiden.
Pilze mit einem feuchten Tuch säubern und ebenfalls klein schneiden.
- 2 Öl in einem beschichteten Topf erhitzen. Lauch, Pilze und Karotte sowie das Fleisch hinzugeben und etwas anbraten und dann dünsten lassen. Anschließend mit Milch aufgießen, mit Petersilie würzen und mit etwas Mehl eindicken.
- 3 Nudeln nach der Packungsanleitung zubereiten und gemeinsam auf einem Teller anrichten.

