



Good. Food.

by Bempflinger Lebensmittel GmbH

Schweinefilet mit Rahm-Cognac Sauce und Spätzle



25 min



Zutaten für 3-4 Personen

250g	(= 1 Beutel) Tasty Taste Rahm-Cognac Sauce
300g	Schweinefilet
220g	Mehl
80 ml	Wasser
2	Eier
1 Prise	Salz
Etwas	Bratöl

Zubereitung

So einfach geht's:

1. Mehl, Wasser, Eier und Salz in einer Schüssel zu einer Teigmasse verrühren.
2. In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Teig durch mit einem Spätzle-Schaber in das heiße Wasser schaben. Spätzle kochen, bis diese an der Oberfläche schwimmen.
4. Spätzle in einem Sieb abgießen, abtropfen lassen und warm halten.
5. Anschließend das Schweinefilet mit etwas Öl anbraten.
6. Die Rahm-Cognac Sauce in einen Topf geben und für ca. 4 min bei geringer Hitze erwärmen. Dabei gelegentlich umrühren.
7. Die Sauce unter die fertigen Spätzle geben und mit dem Schweinefilet anrichten.

Buon appetito!!

Für weitere Rezeptideen und Infos zu Tasty Taste besuche uns auf unserer Website:

www.tasty-taste.de oder folge uns auf Instagram  [@tastethetastytaste](https://www.instagram.com/tastethetastytaste)