

## Gegrillte Schweinemedallions und Riesengarnelen auf Steinpilz-Broccolinudeln

Zutaten für vier Personen:

2-3 Schalotten

500 g Pilze

Rapsöl

200 g Sahne

200 g Schmand

500 g Tagliatelle

500 g Broccoli

Schnittlauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, eingelegte Gewürze

800 g Schweinefilet

4-8 Riesengarnelen

Parmesan

Zubereitung:

Die Schalotten und Steinpilze in der Pfanne mit wenig Rapsöl angehen lassen. Mit Sahne und Schmand ablöschen. Anschließend die gekochten Nudeln und den Broccoli dazugeben. Mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Einige Tipps für die Zubereitung eingelegter Gewürze, die sich hervorragend zum Würzen der Steinpilz-Broccolinudeln eignen:

Knoblauch pürieren und in Öl einlegen

Klein geschnittene Basilikumblätter mit etwas Zitronensaft pürieren und Öl dazugeben

Chilischoten kleinhacken und in Öl einlegen

Das Schweinefilet zu Medallions schneiden und mit Rapsöl zartrosa braten.

Die Riesengarnelen ebenfalls mit wenig Fett in der Pfanne grillen.

Die Steinpilz-Broccolinudeln anrichten und die Medallions und Riesengarnelen darauf garnieren.

Mit etwas Kräutern und Parmesan bestreuen.