

Tagliatelle Pfanne mit Schweinefilet und buntem Gemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für Pasta - Fans, appetitlich bunt, schnell gemacht

Zutaten

- 200 g Schweinefilet in dünnen Scheiben
- 350 g breite Bandnudeln, Tagliatelle
- 50 g roter Paprika in kleinen Blättern
- 50 g grüner Paprika in kleinen Blättern
- 80 g Karotten in dünnen Scheiben
- 150 g Brokkoli in Röschen
- 1 Frühlingszwiebel, geputzt, schräg in 3 cm lange Stücke geschnitten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1- 2 El Pflanzenöl
- 2 El frische Kräuter, gehackt, Petersilie, Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, etwa Cayenne nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser "bissfest" kochen, abgießen, kurz abschrecken, gut abtropfen lassen.

Schritt2

Die Schweinefilet Scheiben in 3 Durchgängen ca. 2 min. in einer Stielpfanne anbraten, salzen, pfeffern.

Schritt3

Den Bratensatz mit dem Gemüsefond ablöschen, Broccoli Röschen und die Möhrenscheiben zuerst

dazu geben.

Schritt4

Etwas Zeitversetzt den Paprika und die Frühlingszwiebeln, würzen, 10 min. leise köcheln lassen, al dente halten.

Schritt5

Die Tagliatelle und das Schweinefilet unter mischen, nachschmecken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

In einer großen Schüssel oder Auflaufform sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** buntes gemüse, schweinefilet

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tagliatelle-pfanne-mit-schweinefilet-und-buntem-gemuese/>