

Hauptgang: Barbarisch gequetschte Kräuterspätzle mit hinterhältig eingewickeltem Schweinefilet

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 30 Min. **Backzeit:** ca. 25 Min. **Schwierigkeit:** einfach (Achtung: Hier wird ein Spätzlehobel benötigt. Mir hat das Rezept so gut geschmeckt, dass ich mir einen gekauft habe)

Zutaten:

600 g Schweinefilet
8 Scheiben roher Schinken
½ l Sahne
8 EL Tomatenmark
2 EL Creme Fraiche
4 Zweige Majoran
6 Möhren
400 g Brokkoli
Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

500 g Mehl
6 Eier
150 ml Wasser
½ TL Salz
1 TL Weizengrieß
1 Bund gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Zutaten für die Spätzle gut verrühren und 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Schweinefilet in acht Scheiben schneiden, leicht pfeffern, mit dem rohen Schinken umwickeln und in eine Auflaufform stellen. Sahne, Tomatenmark und Creme Fraiche verrühren. Das Ganze in einem Topf kurz aufkochen, salzen, Majoran hinzugeben und die Sauce in die Auflaufform gießen. (Achtung: nicht über das Fleisch). 25 Minuten im Ofen garen.

In der Zwischenzeit Brokkoli waschen, Möhren schälen und zerkleinern und garen. Eine Schüssel für die Spätzle vorwärmen.

Für die Spätzle Wasser in einen großen Topf geben, leicht salzen und zum Kochen bringen. Den Teig durch einen Spätzlehobel/Spätzlepresse in das sprudelnde Wasser hobeln/drücken. Mit einem Holzlöffel umrühren und kurz aufkochen. Die fertigen Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Alles zusammen anrichten und servieren.

Tipp: Wenn kein Spätzlehobel vorhanden ist, kann man die Spätzle auch vom Brett hobeln. Aber das benötigt einige Übung.