

## Gemüse-Eierspätzle mit Schweinefilet



Wenn es am Sonntag mal schnell gehen muss ist dies eine edle Lösung. Dank der fertigen Eierspätzle ist das Gericht ruck zuck fertig.

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Eierspätzle aus dem Kühlfach	nach Anleitung in kochendem Wasser kurz aufkochen, bis die Spätzle oben schwimmen. Nicht zu weich werden lassen und abseihen.
2 Karotten	schälen und in feine Scheiben schneiden.
Öl	in einer Pfanne heiß werden lassen und die Karotten als erstes anbraten. Evtl. 2-3 Eßl Wasser zugeben, damit die Karotten weich werden.

2 kleine Zucchini	waschen, die Enden abschneiden. Die Zucchini der Länge nach vierteln und anschließend in 1,5 cm Stücke schneiden. zu den Karotten geben und goldgelb braten lassen. Anschließend die Eierspätzle zugeben. Mit
Salz, Pfeffer	würzen.
1-2 Handvoll Cocktailtomaten	waschen und am Schluß zu den Spätzle geben. Kurz mitbraten, bis die Tomaten heiß sind.
1 Schweinefilet	in 4 cm dicke Stücke schneiden. Mit
Salz, Pfeffer	würzen. In einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten ca. 3 Minuten braun braten. Anschließend von der Flamme ziehen. Die Pfanne mit einem Deckel zudecken und das Fleisch 10 Minuten weich ziehen lassen. Dann ist es innen schön rosa und zart. Die Gemüsespätzle mit
Petersilie gehackt	vermengen und auf Tellern anrichten. Die Schweinefilets darauf anrichten. Den Bratensatz der Schweinefilets mit wenig Wasser lösen und über die Filets gießen. Anschließend mit
Kräuterbutter und grünem Pfeffer	die Schweinefilets krönen.

Dazu schmeckt ein schöner bunter Salatteller.