

Winzerpfanne

Rezept-Info:

Personenzahl:	3 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

300 g	Schweinefilet	100 g	Schinkenspeck
300 g	Champignons	300 g	Frühlingszwiebeln
300 g	kernlose Weintrauben	1 Be.	Crème fraîche
	Öl		Salz, Pfeffer
	etwas Knoblauch		Weißwein
	Worcestersoße		

Zubereitung:

Das Schweinefilet fein würfeln. Das Fleisch in Öl auf der vorgeheizten TEPAN-Platte (Leistungsstufe: 12) anbraten. (Danach zurückstellen auf Leistungsstufe: 9.) Den Schinkenspeck und die Champignons in feine Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln klein hacken. Die Weintrauben halbieren. Danach alles zu dem Fleisch geben. Die Crème fraîche unterheben und mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack etwas Knoblauch (ganz fein dosiert) würzen. Alles mit Weißwein ablöschen und einem Spritzer Worcestersoße abschmecken. Dazu: Reis. Leistungsstufe: 12 (9), Garzeit: 8–14 Minuten.