

# Penne mit Broccoli und Schweinefilet in Mandelrahm bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

400 gr Penne, 200 gr Schweinefilet, 100 gr gestiftelte Mandeln, 1 Broccoli, 50 gr Butter, 200 gr Sahne, 0,5 kleines Glas Weißwein, 2 Schalotten, 2 grünes Kardamom, 1 Teelöffel Oregano, Pfeffer, Mußkatnuß, Salz, 200 gr geriebener Edamer.

## Die Zubereitung:

Broccoli in feine Röschen teilen, mit etwas Wasser kurz dünsten. Die Röschen sollten noch knackig sein. Penne in reichlich Salzwasser kochen, abgießen wenn sie noch nicht ganz al dente sind. Zwischenzeitlich das Schweinefilet in sehr feine Schnitzel schneiden und in der Butter anbraten. Gewürfelte Schalotten, Mandeln und Kardamom dazu geben und leicht mitrösten. Dabei mit reichlich frisch gemahlener Pfeffer und ein wenig Muskatnuss würzen. Mit Sahne ablöschen, kurz aufkochen lassen, Wein und Oregano dazu geben und noch 10 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen. Mit reichlich Salz abschmecken. Anschließend zusammen mit den Penne und dem Broccoli in eine Auflaufform geben und gut vermengen. Edamer darüber verteilen und etwa 45 Minuten im Ofen überbacken. Herrlich.