

Farfalle mit Pesto, Schweinefiletmedaillons und Mandeln

La Mise en Place:

40 g Mandeln, ½ Bund Basilikum, ¼ Bund Minze, 1 Knoblauchzehe, Parmesan, 300 Schweinefilet, Pfeffermühle, Zesten von 1 Zitrone, 3 EL Olivenöl, 120 g Farfalle, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Mandeln grob hacken. Basilikum und Minze zusammen mit dem Knoblauch grob hacken. Den Parmesan fein reiben. Schweinefilet in Medaillons schneiden und mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

Die Mandeln trocken rösten. *Die Hälfte der Mandeln* mit Basilikum, Minze, Knoblauch, Parmesan, Zitronenzesten und Olivenöl fein pürieren. Pesto mit Pfeffer bestreuen.

Farfalle im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen, dabei etwas Kochwasser abschöpfen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Schweinefiletmedaillons darin unter Wenden scharf anbraten, dann wenige Minuten bei kleiner Hitze gar ziehen lassen. Pesto mit dem abgeschöpften Kochwasser verrühren.

Die Vollendung:

Pesto und Pasta gut vermischen und anrichten. Die Medaillons dazu setzen und das Gericht mit den restlichen Mandeln garnieren.

