

## *Schweinefilet mit Zwiebelgrün und einem köstlichen Gewürzöl*

*Dafür habe ich den Begriff «lucky food» kreiert!*

### *Ziehen lassen:*

Mehrere Stunden oder über Nacht

### *La Mise en Place:*

**1 Knoblauchzehe, Kreuzkümmel, Oregano, Paprika, 1 TL Sambal Oelek, 2 EL Maiskeimöl, 300 g Schweinefilet, 2 Frühlingszwiebeln, Maiskeimöl, einige Tropfen Limesaft, 1 Stücklein Knoblauchbutter**

### *Die Vorbereitung:*

Knoblauch fein hacken. Mit Kreuzkümmel, Oregano, Paprika, Sambal Oelek und Maiskeimöl ein Gewürzöl rühren. Schweinefilet in feine Scheibchen schneiden und darin mehrere Stunden (besser über Nacht) ziehen lassen. Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringlein schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Maiskeimöl erhitzen und darin das Fleisch schön braten.

### *Die Vollendung:*

Das Zwiebelgrün, Limesaft und – um das Mass voll zu machen – Knoblauchbutter zugeben.

### *Das passt dazu:*

China-Nudeln

