

## Jäger-Nudel-Topf

Zutaten für 4 Personen

400 g Schwarzwurzeln  
250 g breite Nudeln  
1 Schweinefilet  
1 EL Butter  
250 g Austernpilze  
Knoblauchsatz  
schwarzer Pfeffer, gemahlen  
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Die Schwarzwurzeln in Stücke schneiden und sofort in Salzwasser knapp weichkochen.

Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abgiessen und in die Pfanne zurückgeben.

Das Schweinefilet in 8 Médailles schneiden, rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter erhitzen und das Filet darin braten.

Die Pilze in Streifen schneiden und kurz mitdünsten. Leicht salzen.

Schwarzwurzeln und Pilze zu den Nudeln geben, alles unter Wenden heiss werden lassen.

Zum Servieren eine Portion Nudeln mit Schwarzwurzeln und Pilzen in tiefe Teller geben, je 2 Schweinefilets-Médailles darauflegen und den fein geschittenen Schnittlauch darüberstreuen.

**Weintipp:** Dazu passt ein fruchtiger Merlot aus dem Tessin oder Italien oder ein süffiger Tempranillo aus Zentralspanien.

**Aus unserem Sortiment:**

Capa Tempranillo

Borsao, Campo de Borja