

---

## **Schweinefilet mit Schafskäse-Pilz-Füllung und handgeschabten Kräuterspätzle** - Für vier Personen

Rezept von Christopher Hinze

### **Zutaten:**

2	Schweinefilets
je 150 g	Champignons und Austernpilze
250 g	Schafskäse
1 Bund	frischer Thymian und Rosmarin
2-3	Knoblauchzehen
2-3	Zwiebeln
	Salz
	Pfeffer
1 Esslöffel	Crème fraîche
	Bratolivenöl
4	Eier
8-9	Esslöffel Mehl
1 Bund	frischer Schnittlauch und Petersilie

---

## **Schweinefilet mit Schafskäse-Pilz-Füllung und handgeschabten Kräuterspätzle** - Für vier Personen

Rezept von Christopher Hinze

### **Zubereitung:**

Gewaschene Pilze, Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und mit dem fein geschnittenem Thymian und Rosmarin und der Crème fraîche in einer Pfanne mit Bratolivenöl anbraten. Den fein gewürfelten Schafskäse kurz hinzugeben, gut durchrühren und die Masse anschließend erkalten lassen.

Die Schweinefilets an den Seiten mit einem Messer anschneiden und mit dem Stiel eines Kochlöffels vorsichtig durchbohren. Darauf achten, dass das Filet nicht komplett durchbohrt wird.

Die erkaltete Füllmasse in einen Spritzbeutel geben und die Schweinefilets damit befüllen.

Die Schweinefilets in einer Pfanne mit Bratolivenöl von allen Seiten heiß anbraten bis sie schön braun sind. Anschließend in eine Bratenform geben und bei ca. 140 Grad für 15 Minuten im Backofen durchziehen lassen.

Für den Spätzleteig 4 Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Unter Rühren allmählich esslöffelweise das Mehl hinzugeben bis eine zähflüssige Masse entsteht. Den Teig gut durchschlagen, bis Blasen entstehen. Fein geschnittenen Schnittlauch und die Petersilie unterrühren.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Auf einem angefeuchteten Holzbrettchen einen Teil der Teigmasse aufstreichen und dann Stück für Stück mit einem Messer oder Spätzleschaber in das kochende Wasser „schaben“. Wiederholen bis der komplette Teig aufgebraucht ist. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie fertig und können aus dem Wasser genommen werden.

Die Spätzle anschließend kurz in einer Pfanne mit heißer Butter schwenken.

Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und mit den Spätzle auf einem Teller anrichten und mit Bratensoße servieren.