Geschnetzeltes mit Zuckererbsen

Zutaten für 4 Personen

2 Zwiebeln
400 g Zuckererbsen
8 Stiele Petersilie
400 g Schweinefilet
400 g Nudeln (z. B. Bandnudeln)
Salz und Pfeffer
Öl zum Anbraten
200 ml Gemüsebrühe
Speisestärke zum Abbinden
8 EL (300 g) saure Sahne
Saft einer Zitrone

Die Zwiebeln fein würfeln. Zuckererbsen waschen, die Enden entfernen und längs in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen und klein hacken. Das Fleisch trocken tupfen und in mundgerechte Streifen schneiden.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch darin 2–3 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Dann sie Zwiebel im Bratfett glasig dünsten.

Die Zuckererbsen und 200 ml Gemüsebrühe zufügen und aufkochen. Fleisch wieder zufügen und alles ca. 3 Minuten köcheln lassen. Die Sauce kann nach Geschmack nun mit Speisestärke gebunden werden. Die Pfanne von der Platte nehmen und die Petersilie und die saure Sahne einrühren. Mit Zitronensaft abschmecken und die Nudeln und das Geschnetzelte gemeinsam servieren.

Guten Appetit!