

## Nudeln Burgfrauen - Art

Zutaten für: 4 Portionen

1	klein.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
75	Gramm	Speck
200	Gramm	Schweinefilet
1/8	Ltr.	Sahne
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Weinbrand
50	Gramm	Parmesan
400	Gramm	Bandnudeln
		Salz, Pfeffer

### Anleitung:

Zwiebeln und Knoblauch hacken, Speck wuerfeln, Fleisch in Streifen schneiden. Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig duensten. Speck Und Fleisch zugeben und ca. 5 Minuten braeunen. Mit etwas Wasser und Weinbrand abloeschen und koecheln lassen. Bandnudeln kochen. Sahne und Parmesan in die Sauce ruehren, Abschmecken. Zusammen mit den Nudeln servieren.