

# Gebratene Schweinsfiletstreifen mit Nudeln, Bärlauch und Asmonte Käse aus dem Wok



© Foto: Tourismusverband Region Bad Radkersburg

## Zutaten für 4 Personen

- 60 dag Schweinsfilet
- 40 dag Nudeln gekocht
- 30 dag Austernpilze und Champignons
- 0,3 lt Schlagobers
- 20 Blätter Bärlauch
- 10 dag Steirischer Asmonte (frisch gerieben)
- Maiskeimöl zum Braten
- Meersalz (aus der Mühle)
- Pfeffer

Maiskeimöl im Wok erhitzen, Schweinsfilet und Schwammerl kurz anbraten und würzen. Mit Obers aufgießen, die gekochten Nudeln und den gewaschenen und fein geschnitten Bärlauch dazugeben. Durchschwenken gegebenenfalls noch nachwürzen. Anrichten, mit gerieben Asmonte Käse bestreuen und mit Bärlauchblättern dekorieren.