

## Schweinefilet mit Gorgonzola Soße

Zutaten für 4 Personen

Salz, Pfeffer  
1-2 Knoblauchzehen  
1 EL Thymian  
50 g Pistazien  
1 EL Olivenöl  
500 g Schweinefilet  
100 ml Weißwein  
200 ml Sahne  
125 g Gorgonzola-Käse  
1-2 EL Mehl

Knoblauch schälen und würfeln. Pistazien hacken.  
Schweinefilet in 2 cm dicke Scheiben schneiden.  
Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch zugeben und andünsten.  
Nun die Schweinefilets in dem heißen Öl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.  
Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 90° Grad 10 Minuten Ruhen lassen.  
Bratenfond mit Weißwein und Sahne in der Pfanne aufkochen, Gorgonzola würfeln und unterrühren. Pistazien und Thymian zugeben, alles kurz aufkochen und mit Mehl andicken.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.