

Guten Appetit!



Schweinefilet in Bresso-Sauce

Zutaten: 12 Scheiben Schweinefilet, 12 Scheiben geräucherter Bauch, 1 EL Senf, 40 g Butter, 150 g Bresso-Frischkäse, 1 große Zwiebel, 1 Ecke Schmelzkäse, 250 ml Sahne, 1 Bund frische Petersilie, 2 EL grüner, eingelegter Pfeffer

Zubereitung:

Die Schweinefilets zu Medaillons schneiden und von beiden Seiten mit dem Senf bestreichen. Anschließend den geräucherten Bauch darum wickeln.

Eine Auflaufform oder einen Bräter mit der Butter ausstreichen und den ganzen Boden mit Zwiebelringen auslegen. Die Medaillons darauf legen und Butterflöckchen darauf setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 30 Minuten dünsten lassen.

Bresso, Sahne und Schmelzkäse in einen Topf geben, erwärmen, grünen Pfeffer und Petersilie unterrühren und alles über die Filets geben. Alles noch weitere 15 Minuten im Ofen überbacken.

Beilagen: Reis, Kroketten, oder Baguette.