

Überbackenes Filet bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr Schweinefilet, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 Dose Champignons, 200 gr Frischkäse, 2 Becher süße Sahne, 100 gr Käse, gr Butter.

Die Vorbereitungen:

Käse reiben, Zwiebeln würfeln, Champignons vierteln, Frischkäse und Sahne verrühren.
Backofen auf 200 Grad vorheizen.□

Die Zubereitung:

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen.

Filet von jeder Seite 3 Min. braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

In Auflaufform geben.

Die Zwiebeln und die Champignons in dem Bratfett andünsten und über das Fleisch geben.

Die Frischkäsemischung darübergießen und mit dem Käse bestreuen.

Die restliche Butter in Flöckchen drüberggeben und das Ganze im Backofen 30 Min. garen.

Dazu schmecken Kroketten,

Guten Appetit!!!