Schweinefilet mit Schinken
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1-2 mittelgroße Schweinefilet, 300-400 gr Schinkenspeck, 750 ml Sahne, 0,5 Packung Buko Kräuterkäse, 1 Teelöffel Paprikapulver, 1 Tomatenketchup, 1 Tomatenmark, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Schweinefilet in 3 cm dicke Scheiben schneiden, Scheiben mit Schinken umwickeln und in eine ungefettete Auflaufform schichten.
Sahne mit Kräuterkäse, Ketchup und Tomatenmark erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Heiße Soße über die Schweinefilet gießen und 30-45 Minuten im Backofen bei 175 Grad erhitzen.