

Schweinefilet mit Champignons

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Schweinefilet
- 100 g Schinkenwürfel
- 2 Zwiebeln, schälen und klein schneiden
- 2 Gläser Champignons oder 500 g frische Champignons
- 2 Becher Frischkäse mit Kräutern
- 2 Becher süße Sahne
- 0,5 Bund Petersilie

Zubereitung:

Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und kurz anbraten. In eine Auflaufform füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schinkenwürfel mit den Zwiebeln und den Champignons in etwas Fett schmoren und über das Filet geben. Darüber die Petersilie streuen. Den Frischkäse mit der süßen Sahne in einen Topf geben, verrühren und fast zum kochen bringen. Die Sauce dann über das Fleisch verteilen.

Bei 200 °C ca. 20 - 30 Min. im Backofen backen.

Dazu Bauernspätzle servieren.

Guten Appetit!

