

Schweinefilet aus dem Ofen



... beste Wurst!

Zutaten:

900 g Schweinefilet
2 Stück Paprika
1 Stange Lauch
250g Champignon
100g Speckwürfel
200g Creme fraiche
Pfeffer, Salz
1 Prise Zucker

30 min Zub.

Für 4 Personen

Beilagen:

Gebackene Kartoffeln

Schweinefilet anbraten, rausnehmen

Speck anbraten,

klein geschnittenes Gemüse
zufügen

Salz, Pfeffer Zucker und Creme
fraiche unterheben

Das angebratene Schweinefilet und
alle anderen Zutaten in eine
Auflaufschale füllen.'

Im vorgeheiztem Backofen

Bei ca. 180° ca. 12 min. garen

Schweinefilet aus dem Ofen



... beste Wurst!

Zutaten:

900 g Schweinefilet
2 Stück Paprika
1 Stange Lauch
250g Champignon
100g Speckwürfel
200g Creme fraiche
Pfeffer, Salz
1 Prise Zucker

30 min Zub.

Für 4 Personen

Beilagen:

Gebackene Kartoffeln

Schweinefilet anbraten, rausnehmen

Speck anbraten,

klein geschnittenes Gemüse
zufügen

Salz, Pfeffer Zucker und Creme
fraiche unterheben

Das angebratene Schweinefilet und
alle anderen Zutaten in eine
Auflaufschale füllen.'

Im vorgeheiztem Backofen

Bei ca. 180° ca. 12 min. garen

