

# Schweinefilet

## in Champignon- Rahmsauce



... beste Wurst!

### Zutaten:

---

800 g Schweinefilet  
500 g Champignon  
50 g Zwiebeln  
20 g Schnittlauch  
200 g Sahne  
50 g Butter  
Pfeffer, Salz

4 Personen

*30 min Zubereitungszeit*

### Beilagen:

*Spitzkohl  
Kartoffelgratin*

Schweinefilet anbraten, rausnehmen

Das angebratene Schweinefilet in eine Auflaufschale füllen und Backofen bei 160° C ca. 8 min. garen.

Champignon und Zwiebeln andüsten.

Sahne aufkochen, mit Butter verrühren

Zum Schluss Schnittlauch, Pfeffer und Salz zugeben.

# Schweinefilet

## in Champignon- Rahmsauce



... beste Wurst!

### Zutaten:

---

800 g Schweinefilet  
500 g Champignon  
50 g Zwiebeln  
20 g Schnittlauch  
200 g Sahne  
50 g Butter  
Pfeffer, Salz

4 Personen

*30 min Zubereitungszeit*

### Beilagen:

*Spitzkohl  
Kartoffelgratin*

Schweinefilet anbraten, rausnehmen

Das angebratene Schweinefilet in eine Auflaufschale füllen und Backofen bei 160° C ca. 8 min. garen.

Champignon und Zwiebeln andüsten.

Sahne aufkochen, mit Butter verrühren

Zum Schluss Schnittlauch, Pfeffer und Salz zugeben.

