

Lendchen mit Tomaten und Gorgonzola bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 mittelgroße Schweine-Lendchen, 4 mittelgroße Zwiebeln, gr Tomaten, nach Geschmack mehr, 5 Becher Schlagsahne, 600 gr Gorgonzola-Käse, Bratfett, Salz; Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Das Fleisch enthäuten und entfetten und in 2cm-Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln kleinschneiden.

Die Tomaten in Scheiben schneiden.□

Die Zubereitung:

Das Fleisch kurz in sehr heißem Fett anbraten (nicht garen, nur ein wenig Bräune geben), die Zwiebeln goldbraun rösten.

Die angebratenen Fleischstücke in eine große, flache Auflaufform (z.B. aus Metall) legen. Die Zwiebeln, die Tomatenscheiben und den Gorgonzola in Flöckchen gleichmäßig darüber verteilen.

Kräftig mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Zum Schluss die Sahne dazugeben.

Das Ganze bei 180° im Backofen ca. 30-45 Min überbacken, bis es bräunt.

Dazu Salzkartoffeln servieren - guten Appetit!

Alle Maßangaben können variiert werden - je nach Geschmack!