

Filettopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Esslöffel Öl zum Braten (z.B.: Rapsöl), 1000 gr Schweinefilet (Medallions), nach Geschmack Pfeffer, 200 gr gewürfelter magerer Speck, 2 Zwiebel (geschält und gewürfelt), 400 gr Frischkäse (z.B. Philadelphia oder Brunch), 400 ml Sahne ungeschlagen.

Die Zubereitung:

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Filet Scheiben schneiden und anbraten. Danach in eine Auflaufform geben und pfeffern. Den gewürfelten Speck mit der geschälten und klein gewürfelten Zwiebel in der Pfanne anbraten, bis die Zwiebel glasig ist, über das Filet geben. Nun den Käse und Sahne in einem Topf verrühren und erhitzen (aber nicht kochen). Die Soße über das Fleisch in der Form gießen. Und im vorgeheizten Umluftofen (Einhänghöhe: 2 von unten) 45 Minuten bei 200 °C backen lassen. Fertig und lecker.