



SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

von Sabrina Wessels



ZUTATEN für ca. 4-5 Portionen

600 g Schweinefilet
Meersalz* aus der Mühle
Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle
250 g Bacon
Knobi Senf*

600 g Frischkäse
500 ml Rama Cremefine zum Kochen
5 EL Tomatenmark
4 TL Kräuter Freude*
4 TL Rub Around*

ZUBEREITUNG

Ofen auf 220°C Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet in 2cm breite Scheiben schneiden, mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer würzen. Anschließend von beiden Seiten mit Knobi Senf bestreichen, die Filetstücke mit Bacon umwickeln und in eine Auflaufform legen.

Frischkäse, Cremefine, Tomatenmark, Kräuter Freude und Rub Around miteinander verrühren und über die Schweinefilets gießen.

Die Auflaufform in den Backofen auf ein Gitterrost, mittlere Schiene stellen und ca. 30 Minuten garen.

Dazu passen:
Salzkartoffeln, ersatzweise Spätzle & Gemüse nach Wahl.

Sauce ist reichlich vorhanden.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz