

Filetspitzen Igor

Caritas-Altenheim St. Josef, Ingolstadt-Gerolfing

Zutaten

1 kg	Schweinefilet
300 g	roher Schinken (oder Bauchspeck)
1 EL	Senf, Salz
2 EL	Butter
1	Zwiebel
200 g	Edelpilzkäse
1 Becher	Sahne
1 - 2 EL	grüner Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Senf einreiben. Den Schinken um die Fleischstücke wickeln.

Eine Auflaufform ausfetten, Zwiebel und Fleisch hinein geben, etwas Butter darüber verteilen und ca. 30 Min. backen bei 200 °C.

Käse zerdrücken, mit Sahne verrühren und mit Pfeffer würzen.

Die Soße über das Fleisch gießen und noch einmal 10 Min. in den Ofen schieben.

Garzeit

40 Minuten bei 200°C