



Filettopf mit Pfifferlingen

Zutaten f. 4 Personen:

1 kg Schweinefilet
1 Zwiebel
½ Ds. Erbsen
½ Ds. Möhren
½ Ds. Prinzessbohnen
½ Ds. Pfifferlinge
3 B Sahne
1 Rahmsauce f. Geschnetzeltes (Knorr)
1 Pfeffersauce
1 große Dose Spargel

Zubereitung:

Schweinefilet in Scheiben schneiden und anbraten. Zwiebel würfeln und glasig andünsten. Alle Zutaten von Filet bis Pfifferlinge in eine Auflaufform schichten. Die beiden Saucenpulver in der Sahne anrühren und über den Auflauf gießen. 45 Min. bei 180° C. im Backofen garen, danach den Spargel einer großen Dose darüber verteilen und weitere 10 Min. erhitzen.

Lecker mit Spätzle oder einfach mit Baguette und einem trockenen Rotwein.