

Schweinefilet in Käse-Sahne-Soße

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinefilet
8 Scheiben Schinkenspeck
2 B. Sahne
250 g Champignons
1 großer Milkana Sahne-Käse
1 großer Milkana Kräuter-Käse
1 TL Curry
Schwarzer Pfeffer
1/8 l Weißwein
1 EL Kräutersenf

Zubereitung:

Schweinefilet in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden. Schinkenspeck mit Senf bestreichen und um die Filets wickeln. Die Champignons halbieren und anbraten.

Die Sahne erhitzen, den Käse darin schmelzen lassen, mit Weißwein auffüllen und mit Curry und Pfeffer abschmecken.

Die Filets in eine Auflaufform geben, die Champignons darüber verteilen mit der Soße übergießen und ca. 30 Min. bei 180° im Umluftofen backen.

Dazu schmeckt ein frischer grüner oder Tomatensalat und Baguette.