



Schweinefilet-Auflauf überbacken

Zutaten für 4-6 Personen:

1,5 kg Schweinefilet
Salz, Pfeffer
1 Fl. Hot Ketchup
2 B. Sahne
2 Knoblauchzehen
3 EL Curry
2 kleine D. Champignons
8 Tomaten
Geraspelter Emmentaler

Zubereitung:

Das Schweinefilet von Sehnen und Häuten befreien, in Scheiben schneiden, salzen + pfeffern, in Öl kurz anbraten.

Das Fleisch in eine Auflaufform schichten mit Champignons und Tomatenscheiben (evtl. häuten)

Für die Sauce Ketchup, Sahne, zerdrückten Knoblauch, Salz, Pfeffer und Curry kräftig aufschlagen.

Das Fleisch mit der Sauce übergießen und mit dem Emmentaler bestreuen.
Bei 180° C 30 Min. in den Backofen mit Deckel (Alufolie tut es auch) schieben.
Danach 10 Min. ohne Deckel bräunen lassen.

Mit einem grünen Salat ein leckeres Essen für Gäste.