

Gratinierte Schweinelendchen

Zutaten für 4 Personen:

700 g TK-Brechbohnen
2 Schweinefilets (ca. 300 g-St.)
2 EL Öl
weißer Pfeffer, Salz
2 Zwiebeln
250 g Kirschtomaten
100 g Gorgonzola-Käse
150 ml Milch
2 Beutel a 30 g für je 1 L. Zubereitung für Sauce Hollandaise
100 g Butter
2-3 EL geriebener Gauda-Käse
nach belieben Majoranblättchen zum Garnieren

Zubereitung:

Bohnen in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen.
Fleisch waschen und Trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Bei mittlerer Hitze weitere ca. 15 Minuten braten. Zwischendurch einmal wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Pfanne mit dem Bratfett beiseite stellen.
Zwiebeln grob würfeln. Tomaten nach Belieben halbieren. Bratfett nochmals erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Tomaten und Bohnen zufügen und unter Wenden ca. 2 Minuten dünsten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Gorgonzola zerbröckeln. Milch und 1 Liter Wasser in einem kleinen Topf erwärmen. Soßenpulver einrühren, unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Butter in Stücken bei schwacher Hitze nach und nach unterrühren. Gorgonzola ebenfalls unterrühren.
Fleisch in Scheiben schneiden. Gemüse in eine flache Auflaufform geben, Fleisch darauf legen, Soße darüber gießen. Mit Gauda bestreuen. Im Vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C Umluft-175°C (Gasherd: Stufe 3) ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun überbacken.
Nach Belieben mit Majoran garniert servieren.

guten Appetit