

Pfeffer-Filet-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

2 Schweinefilets
2 Zwiebeln
2 Päckchen Pfeffersoße
2 Becher Sahne
Salz, Pfeffer, frischer Dill.

Zubereitung:

Das Schweinefilet im Ganzen gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen, in dicke Scheiben schneiden und warm halten.

Die Zwiebeln anbraten mit dem Rahm, etwas Wasser und evtl. Weißwein auffüllen und die Pfeffersoße einrühren.

Das Schweinefilet in eine Auflaufform geben und mit der Soße bedecken. Fein gehackten Dill drüberstreuen und bei 200 °C. ca. 30-40 Minuten im Ofen backen.

guten Appetit