

Schweinefilet mit Frischkäse

Zutaten für 4 Personen:

200 g Zwiebeln
8 Schweinemedallions (a ca. 75 g)
3 EL Öl, Salz, Pfeffer
500 g rote Paprikaschoten
1 Töpfchen Basilikum
150 ml Milch
2 Eier
1 Becher (150 g) Frischkäse mit feinen Kräutern der Provence

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Spalten schneiden. Schweinemedallions im heißen Öl von jeder Seite zirka 2 Minuten goldbraun anbraten, würzen und aus der Pfanne nehmen. Zwiebelspalten im Bratfett anbraten. Paprika putzen, in große Würfel, Basilikum in feine Streifen schneiden. Frischkäse, Milch und Eier glatt rühren. Die Basilikumstreifen zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Medallions, Zwiebeln und Paprika in eine Auflaufform schichten. Mit Frischkäsecreme begießen, im Vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 25-30 Minuten backen.

„Gutes gelingen und guten Appetit“