Artikel vom 02.10.2019 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 14:22 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schweinefilet-im-schinkenmantel

Schweinefilet im Schinkenmantel



Foto: amd

Zutaten für 4 Personen:
2 kleine Schweinefilets,
200 g rohen Schinken,
200 ml Sahne,
200 ml Milch,
200 g Sahne-Schmelzkäse,
200 g Kräuter-Schmelzkäse,
ganz viel frischen Schnittlauch.

Zubereitung:
Das Schweinefilet auf Scheiben schneiden und mit rohem Schinken fest umwickeln. Die Fleischstücke nebeneinander in eine große Auflaufform legen und für 20 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben. Währenddessen die Soße im Kochtopf vorbereiten. Sahne, Milch und Schmelzkäse verrühren und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss den auf kleine Röllchen geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Wenn die 20 Minuten vergangen sind, die Soße über das Fleisch in die Auflaufform gießen und weitere 20 Minuten im Backofen garen.