

Überbackenes Schweinefilet

Schweinefilet mit Zucchini, Tomaten, Schinken und Käse.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Kirschtomaten
400 g Zucchini , kleine
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche
Classic
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
etwa 3 TL mittelscharfer Senf
100 g gekochter Schinken , in
Scheiben
125 g Emmentaler , in Scheiben
400 g Schweinefilet
2 EL Butterschmalz

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Tomaten und Zucchini waschen. Zucchini in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche mit Gustin verrühren, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche und Zucchini miteinander vermischen. Schinken und Käse in kleine Quadrate schneiden.

3 Schweinefilet trocken tupfen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schweinefilet darin portionsweise kurz von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Zucchini in eine Auflaufform geben. Tomaten und Schweinefilet darüber verteilen. Mit Schinken belegen. Darauf den Käse geben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Überbackenes Schweinefilet in der Form servieren oder auf Teller portionieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu passen Rösti.
- Statt Schweinefilet können Sie auch 400 g Schweineschnitzel verwenden.

