

Schweinfilet in Frischkäsesoße

1 Gemüsezwiebel
1 Schweinefilet (ca. 600 g)
12 Scheiben Bacon
2 EL Senf
2 EL Butter
200 g Sahne
150 g Frischkäse, natur
60 g Schmelzkäse
½ TL Pfeffer
1 EL Kräuter der Provence



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Gemüsezwiebel schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf 2. Stufe in Ringe hobeln.
Zwiebelringe in der Ofenhexe verteilen.

Schweinefilet in ca. 12-14 Medaillons schneiden und jeweils mit Speck umwickeln.

Von beiden Seiten mit etwas Senf bestreichen und auf die Zwiebeln legen.
Butterflöckchen auf die Medaillons verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene
30 min. garen.

In der Zwischenzeit Sahne, Frischkäse, Schmelzkäse, Pfeffer und Kräuter zusammen aufkochen.
(im TM: **8 min. 100 Grad/Stufe 3**)

Soße über die Medaillons gießen und im Backofen weitere **10-15 min.** fertig garen.