

Zum Start in die neue Hobbykoch-Ära
Ein «Evergreen» aus dem letzten Jahrhundert!

Party-Filet mit Teigwaren oder Reis und Saison Salat

600 g Schweinefilet In 12 gleichmässige Stücke schneiden

1-2 Teelöffel Paprika Je nach Schärfe des Paprikas
Pfeffer, frisch gemahlen
½ Teelöffel Salz Filet beidseitig würzen
Fleischwürze

12 Tranchen Frühstücksspeck mit klein geschnittener
Frühstücksspeck Salbei belegen, um die Filetstücke rollen
Salbei und nebeneinander in eine eingefettete
Gratinform stellen

Variante: Schinken anstelle von Frühstücksspeck

1 rote Peperoni Fein schneiden
8-10 Champignons mittlerer Grösse in feine Würfel schneiden
Frische Kräuter Alles leicht andämpfen

3 – 4 dl Crème Fine Nach Belieben mit Crème Fine mischen
etwas Senf+Pfeffer, nach Wunsch
Wunsch Cognac

Backofen auf 180 – 200 Grad vorheizen

Zubereitung Bratzeit ca. 30 Minuten

Zwischenräume der Partyfiletstücke in der Gratinform mit Peperoni und Champignons füllen. Ca. 10 Minuten bei 180-200 Grad garen. Anschliessend mit der Hälfte der Crème Fine übergiessen. Nach weiteren 10 Minuten Bratzeit die restliche Crème Fine beifügen.

Teigwaren oder Reis Al dente kochen

Saison Salat

