

Filet in Bressot

Zutaten (4 Personen):

2 Schweinefilets
300g frische Champignons
7 – 8 Scheiben gek. Schinken
1 – 1,5 Becher Sahne
150 g Bressot

Das Filet in Scheiben schneiden, würzen und kurz anbraten (2 Min. auf jeder Seite). Champignons und Schinken in Streifen schneiden. Den Käse mit Sahne verrühren und würzen (Pfeffer und Salz). Alles in eine Auflaufform geben und über Nacht stehen lassen.

Vor dem Verzehr 35 – 40 Minuten bei 200 – 220 C backen.