Filet im Schinkenmantel

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Filets

Zutaten (2-3 Personen)

» 300g Schweinefilet
» 100g Lachsschinken
» 150ml Schlagsahne
» 1 Pk. Fix für Puten-Geschnetzeltes
» Salbeiblatt (-blätter)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Fleisch in 2-3 Stücke schneiden, mit Schinkenscheiben umwickeln und ohne anbraten in eine gefettete Auflaufform legen.

2. Knorr Fix für Puten-Geschnetzeltes in die Sahne und 100ml kaltes Wasser einrühren und über das Fleisch gießen.

3. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 25-30min garen. Fleisch mit Salbei garnieren.

Dazu schmecken Herzoginnenkartoffeln und Salat.

Nährwerte: 528kcal/E50g/F32g/KH 11g pro Portion

angelegt am: 05.07.2003 Rezept-Nr: 436

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke