

# Filet-Auflauf mit Champignons

Pilz-Gerichte » Champignon-Gerichte

## Zutaten (6 Personen)

- » 1kg Schweinefilet
- » 2 EL Öl
- » 500ml Weißwein
- » 400g Crème fraîche
- » Salz & Pfeffer
- » 1/2 TL Oregano
- » heller Soßenbinder
- » 10 Scheiben Kochschinken
- » 500g Champignons
- » 200g Gouda

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Das Schweinefilet abbrausen, trockentupfen, in kleine Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch portionsweise rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen. Crème fraîche hinzufügen, etwas einköcheln lassen. Soße mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, mit Soßenbinder binden.
3. Den Kochschinken in kleine Würfel schneiden. Die Pilze putzen und klein schneiden. Den Ofen auf 155°C vorheizen.
4. Das Fleisch in eine Auflaufform einschichten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Etwas Soße darübergerben, Pilze darüberschichten, mit Soße begießen. Als nächste Schicht kommt Schinken, danach wieder Soße. Zum Schluss Auflauf mit dem Käse bestreuen und die restliche Soße darübergießen. Im Ofen ca. 30min backen.

Nährwerte: 590kcal/E59g/F30g/KH5g pro Portion

angelegt am: 27.01.2007

Rezept-Nr: 2191

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