



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Auflauf mit Schweinefilet und Frischkäse und dazu Bandnudeln

ca. 600g Schweinefilet
1 große Dose Pilze
250-300g Frischkäse
1 Becher Sahne
2 EL Weinbrand
1 EL Mehl
1 Zwiebel
1 Paprikaschote
Salz und Pfeffer
3 Knoblauchzehen
200g geriebener Käse



**Auflauf mit Schweinefilet und Frischkäse
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Das Schweinefilet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
Die Paprikaschote, Zwiebel und Knoblauchzehen putzen und klein hacken.
Den Frischkäse, Sahne, Mehl, Weinbrand, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und
glatt rühren.

Das Schweinefilet kurz in einer Pfanne anbraten, mit den Schweinefiletstücken legt man dann
eine Auflaufform aus. Die Pilze mit dem Gemüse auch kurz in der Pfanne anbraten, wie das
Schweinefilet nur kurz es kommt ja noch alles später in den Backofen.

Die Pilz-Gemüsemischung in der Auflaufform auf den Schweinefiletstücken gleichmässig verteilen.
Das gleiche macht man mit der Frischkäsemischung gleichmässig auf der Pilz-Gemüsemischung
verteilen.

Als letztes kommt der geriebene Käse darüber. Dann im vorgeheizten Backofen Ober/Unterhitze
225° ca. 20 Minuten überbacken. Dazu passen sehr gut Bandnudeln oder Reis.