

Kochen mit Klaus

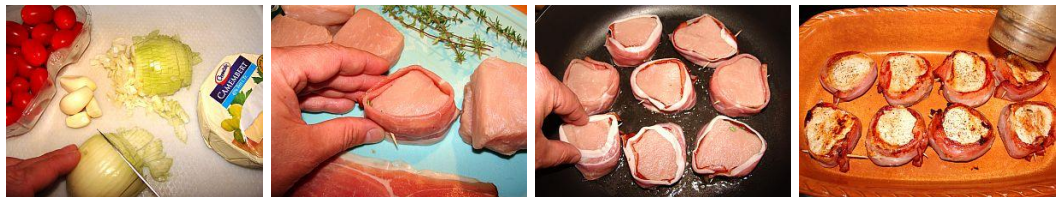
Überbackenes Camembert-Filet

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Schweinefilet, 125 g Camembert, 8 Scheiben roher Schinken, 8 Thymianzweige, 1 Zwiebel, 3 Knobzehen, scharfes Paprikapulver,
- 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für Paprika-Rahm-Schnitzel, 80 ml Milch
- 150 g Cocktailtomaten, Salz, Pfeffer, TK-Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Schweinefilet waschen, trockentupfen u. in 8 Medaillons schneiden. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Camembert in Scheiben schneiden. Tomaten waschen u. halbieren.



2. Thymianzweige um die Medaillons legen, mit Schinken umwickeln u. mit Zahnstochern feststecken. In heißem Öl von beiden Seiten kurz scharf anbraten. In eine Auflaufform legen, salzen, pfeffern u. Tomaten zugeben. Filet mit Camembert belegen.



3. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Cremefine mit Milch zugießen u. Beutelinhalt einrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen, Kräuter einrühren u. Sauce über das Fleisch geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 35 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu schmecken Linguine und Salat!



Erstellt von Klaus am 30.07.2014