



## Filetspitzen „Fromage“

2 Schweinefilets

in Scheiben schneiden  
in heißem Fett kurz anbraten.

2 grobgehackte Zwiebeln mit  
340 g Champignonscheiben

in einer kleinen Pfanne glasig  
dünsten, zum Fleisch geben  
und mit  
würzen.

Salz und Pfeffer

2 EL Mehl  
¼ l Sahne  
2 Ecken Kräuterkäse

darüberstäuben,  
zugießen,  
zufügen,  
rühren, bis dieser sich  
aufgelöst hat.  
Das Gericht in eine feuerfeste  
Auflaufform geben.

6 Scheiben Emmentaler

auf das Fleisch geben und  
10 Min. bei 200 Grad  
zugedeckt in den Backofen  
stellen, bis der Käse zerlaufen  
ist. (Umluft: 170 Grad)

Dazu schmecken Reis und Feldsalat.