

Schweinfilet mit Gorgonzola bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Schweinefilet, 4 Becher Creme fraiche, 400 gr Gorgonzola, 2 Packungen Bacon in Scheiben.

Die Vorbereitungen:

Schweinefilet in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern und in wenig Fett in der Bratpfanne von beiden Seiten kurz anbraten. Gorgonzola mit der Gabel zerdrücken und mit Creme fraiche mischen.

Die Zubereitung:

Den Rand der gebratenen Filetscheiben mit Baconscheiben umwickeln, in eine Auflaufform setzen und die Gorgonzola-Creme fraich-Mischung darauf geben. Die restliche Mischung drumherum verteilen. Im Ofen in ca. 20 Min. überbacken. Dazu passen frische, kleine gebratene Kartoffeln.