

# Filet-Äpfeltopf bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

800 gr Schweinefilet, 3 Äpfel, 500 gr Sahne, 3 Esslöffel Ketchup, 4 Teelöffel Curry, 250 gr geriebenen Käse, Salz und Pfeffer.

## Die Zubereitung:

Filet in Scheiben schneiden und kräftig anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen. Die Äpfel (möglichst Boskop oder Cox orange)

schälen in Scheiben schneiden und auf das Filet legen.

Sahne, Ketchup, Curry und Salz verrühren und darüber gießen. Den geriebenen Käse über den Auflauf streuen.

Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 30 - 40 Minuten backen.