Amsterdamer Fleischtopf
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Bandnudeln, 150 gr geriebener Käse, 500 gr Schweinefilet, 100 gr gekochter Schinken, 40 gr Butter, 1 Becher Sahne, 125 ml Brühe, Salz, Pfeffer, Majoran, Weißwein.

Die Zubereitung:

Nudeln kochen, abschrecken und mit 50 g Käse mischen und in eine Auflaufform geben.
Schweinefilet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
Butter erhitzen, Fleisch darin von beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf die Nudeln legen.
Bratensatz mit der Brühe und Sahne aufgießen. Die Soße etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Majoran und einen Schuss Weißwein kräftig abschmecken und über das Fleisch geben.
Schinken in Streifen schneiden und darauf legen. Geriebenen Käse darüber streuen.
Im Backofen bei 200° C ca. 20 Minuten backen (der Käse muss eine goldgelbe Kruste haben).
Fertig!!!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de