Überbackene Schweinefilets bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 kg Zucchini, Salz, 500 gr Schweinefilet, 2 Esslöffel Öl, Pfeffer, 300 gr Crème fraîche, 2 Zehen Knoblauch, 1 Zweig Basilikum, 200 gr geriebenen Gouda.

Die Vorbereitungen:

Backofen vorheizen (Umluft 200 Grad).

Zucchini waschen und in Scheiben schneiden, in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute sprudelnd kochen lassen.
Filet in etwa 2,5 cm dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit heißem Öl ca. 2 Minuten von jeder Seite anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zubereitung:

Crème fraîche unter Rühren zum Bratensatz geben und einmal aufkochen lassen. Knoblauch durch Knoblauchpresse in die Soße drücken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zucchini in die Fettpfanne des Backofens oder eine große Auflaufform geben, Fleisch darauflegen und je mit einem Blatt Basilikum belegen. Die Soße darübergießen und mit dem Käse bestreuen, ca. 15 Minuten überbacken, bis der Käse zerlaufen ist.

Dazu passt gut Reis.

Variante: Statt dem Gouda kann man auch 200g Schafkäse zerbröckelt auf das Fleisch geben, der gehört dann aber unter die Soße.