

Schweinefilet überbacken mit Bandnudeln

Zutaten:

- Schweinefilet
- 250 g Hackfleisch
- 400 g Bandnudeln
- 125 g frische Champignon
- 2 Zwiebeln
- Knoblauch
- 0,5 Pk geriebener Edammer
- 0.5 Pk Tomato al Gusto
- 1 Pk creme fraiche
- Thymian
- Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Salbei
- Öl

Das Schweinefilet in fingerdicke Scheiben schneiden, würzen und dann 1 Minute auf jeder Seite anbraten.

Die Bandnudeln in Salzwasser sehr bissfest kochen. Die Champignons waschen und schneiden, mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Alles mit den Gewürzen abschmecken und etwas Rahm und das creme fraiche beifügen. Die Pilzmasse mit den Bandnudeln vermengen.

Das Hackfleisch anbraten und gut würzen, Zwiebel und Knoblauch beifügen und mit Tomato Al Gusto auffüllen.

Dann die Bandnudeln in eine Auflaufform füllen, die gebackenen Schweinfilets auf die Bandnudeln legen. Das Hackfleisch darüber geben und mit geriebenem Käse überbacken.

220C Grad ca 30 Minuten.