

Filet Bressot

Zutaten:

- Schweinfilet
- Speck
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- 1 Becher Bressot
- 2 Becher Sahne
- 1 Becher Creme Fraiche
- 500 g Champignon oder 1 Dose
- Öl

Das Schweinfilet mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, nicht zu viel, da sowohl der Speck als auch der Bressot gewürzt sind. Das Filet und den Speck ca 5 Minuten von allen Seiten anbraten.

Bressot, Sahne, Creme fraiche und die Pilze mischen und gut vermengen. Das Fleisch in Portionen schneiden und mit dem Speck in eine Auflaufform geben und mit der Bressotmasse übergießen.

Alles ca 30 Minuten bei 200C Grad im Backofen backen.

Das Gericht kann man auch sehr gut einen Tag vorher vorbereiten.