

# FESTTAGS-FILETTOPF

## Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Schweinefilet
- 8 Scheiben Frühstücksspeck vom Bauch
- 70g Almsenner Sennkäse
- 2 EL Öl
- 3 Zwiebeln
- 300 g Champignons
- 200 ml Bergbauern Schlagobers
- 200 g Sauerrahm
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Prise süßes Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- 1 EL getrocknete italienische Kräuter
- 1 Suppenwürfel (Gemüse)



## Zubereitung:

- Das Backrohr auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Das gesäuberte Schweinefilet in 4 Medaillons schneiden. Jedes Medaillon überkreuz mit 2 Scheiben Frühstücksspeck umwickeln. Eine Auflaufform mit etwas weicher Butter fetten und die Medaillons hineinlegen.
- Die Zwiebeln würfeln und die Champignons in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Anschließend die Champignons dazugeben und kurz mitschmoren.
- Schlagobers, Sauerrahm, Tomatenmark, Paprikapulver und getrocknete Kräuter hinzufügen, alles miteinander verrühren und kurz aufkochen lassen. Mit dem Suppenwürfel, Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung über die Medaillons in der Auflaufform gießen.
- Den Filettopf für 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.
- Währenddessen die Petersilie fein hacken und den Sennkäse grob reiben.
- Nach 30 Minuten den Filettopf aus dem Ofen nehmen und den feingeriebenen Almsenner Sennkäse darüber streuen.
- Für den Feinschliff noch mit Petersilie bestreuen.
- Als Beilagen passen wunderbar Bandnudeln oder Reis.

**Pinzgauer Geheimtipp:** Legt ein Baguette bereit. Damit lässt sich wunderbar gemeinsam die schmackhafte Sauce noch aus der Auflaufform tunken.



Die Pinzgau Milch wünscht „AN GUADN“

Pinzgau Milch