

Schweinefiletauflauf

Zutaten

1 kg Schweinefilet
250 g Champignons
6 Scheiben gekochter Schinken
1,5 EL Tomatenmark
1,5 EL Sahne
bei Bedarf: geriebenen Käse (Parmesan oder anderen)
etwas Butter
Öl zum Anbraten

Mehlschwitze:

1,5 EL Butter
2 EL Mehl
1/4 l Milch
1/4 l Sahne
1 Eigelb
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden und kurz anbraten, dann in eine feuerfeste Form geben. Champignons waschen und in Scheiben schneiden, Schinken würfeln und beides im Bratenfett in der Pfanne andünsten. Tomatenmark und Sahne zugeben und aufkochen. Anschließend über das Fleisch geben.
Die Mehlschwitze herstellen und über das Fleisch geben. Parmesan oder anderen Käse darüber streuen und Butterflöckchen aufsetzen. Bei 220° im Ofen ca. 30 min. backen.