

Schweine-Filet überbacken im Spinatbett

Für 10 Portionen

2 ½ kg Schweinefilet	2 Pck. TK-Blattspinat	3 Zwiebel
2 Pck. Sauce Béarnaise	200 g Käse, geraspelt	Fett
Salz, Pfeffer	Paprikapulver	

Das Filet säubern und in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen und in etwas Fett anbraten.

Die Zwiebeln würfeln, in Fett glasig anbraten, den Spinat zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat in einer großen Auflaufform verteilen, die Filetscheiben drauf verteilen, mit Sauce Béarnaise begießen und mit dem Käse bestreuen.

Bei 200°C im den Ofen braten bis der Käse geschmolzen ist und eine Farbe bekommen hat.

Dazu passen Baguette oder Bandnudeln und frischer Salat.

NN am 22. Januar 2024