

Schweinefilet mit Champignons

White Lady



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1 Schweinefilet (ca. 600 g)
Salz & Pfeffer
8 mittelgroße Kartoffeln
300 g frische Champignons
2 EL Olivenöl
1 TL Kräuter der Provence
1/2 TL Salz
1/2 TL Curry
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 Prise Pfeffer
200 g Sauce Hollandaise
100 g Parmesan

Schweinefilet in Stücke schneiden, von beiden Seiten salzen, pfeffern und mittig auf die White Lady verteilen.

Kartoffeln waschen, mit dem Gemüsemax in Spalten schneiden und in einem Sud aus Olivenöl, Kräuter der Provence, Salz, Curry und Paprikapulver vermischen. Anschließend um die Filetstücke verteilen.

Champignons waschen und geviertelt über das Fleisch und die Kartoffeln geben.

Parmesan mit der feinen Microplane Reibe reiben. Die Hälfte gleichmäßig über die Masse geben.

Sauce Hollandaise darüber verteilen (außen am Rand etwas frei lassen, dass es nicht überlaufen kann).

Restlichen Parmesan nun darüber verstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 40-45 Minuten überbacken.