

# Schweinefilet Reistopf

Gußeiserne Pfanne



leicht, schnell & einfach

*by Britta*

**Britta Tegtmeier**

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1 Schweinefilet gesalzen/Pfeffer und 3 Stücke schneiden  
3 Paprika gelb , rot , grün in streifen geschnitten  
4 frühlingzwiebeln in Scheiben geschnitten  
500ml Brühe  
100g Frischkäse  
1 Tasse wildreismischung  
2El Ajvar  
Salz , Pfeffer , Chili  
Olivenöl  
Wer mag kann gerne ne Schluck Weißwein dazu geben

Oliven Öl in Gusseisentopf 30cm erhitzen und Filets darin einmal kräftig anbraten , aber nicht durchbraten .  
Filets aus dem bräter nehmen und in streifen schneiden .

Backofen auf 180grad o/u Hitze vorheizen .

Paprika und frühlingzwiebeln in Bratfett anbraten, Fleisch dazu geben kurz mit anbraten und mit der Brühe ablöschen .

Frischkäse , Ajvar , Salz , Pfeffer , Chili dazu geben und gut vermengen .

Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten mit Deckel garen . (Deckel habe ich von der Edelstahl Pfanne 30cm genommen)

Danach Reis dazu geben und gut vermengen . Und weitere 20-25 Minuten fertig garen .

Mit Frühlingzwiebeln betreuen und servieren

**Guten Appetit**