

# SCHWEINEFILET

## AUS DEM OFEN

Irmgard Danner

### Zutaten:

1 Schweinefilet

### Sosse:

¼ l Sahne  
2 EL. Tomatenmark  
1 TL Curry  
Senf  
Salz  
Pfeffer

geriebener Käse

### Zubereitung:

Schweinefilet in 1 – 2 cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten gut anbraten.  
Eine feuerfeste Form ausfetten, mit Fleischfiletscheiben auslegen. Die Soße über die Filetscheiben gießen.  
Geriebenen Käse darüber streuen.

20 min bei 225°C backen.

Wenn Gericht vorbereitet wird und kühl stand, dann Backzeit verlängern.