



Schweinefilet mit Zwiebel - Senfsahne - Sauce überbacken

- Zutaten: für 4 Portionen:

400 Gramm	Zwiebeln
1 Esslöffel	Butter
1 Esslöffel	Essig
200 Gramm	Crème fraîche
4 Teelöffel	Senf
500 Gramm	Schweinefilet
8 Scheiben	Schinkenspeck
	Salz und Pfeffer Zucker
400 Gramm	Nudeln

Zubereitung:

1. die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden
2. in der zerlassenen Butter glasig dünsten
3. mit Essig ablöschen, so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist
4. die Crème fraîche und Senf unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
5. das Schweinefilet in Scheiben schneiden, (nicht zu dünn) nach Bedarf würzen
6. die Filets mit Schinkenspeck umwickeln
7. diese in eine Auflaufform geben und mit der Zwiebel-Senf-Soße bedecken
8. im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 45 Min. überbacken
9. 20 Minuten vor Ende der Garzeit, die Nudeln in Salzwasser nach Anweisung garen
10. dazu schmeckt ein sehr gut ein frischer Salat