

Schweinefilet in Hackfleischsoße

Zutaten:

500 g Schweinefilet, 250 g Hackfleisch, 100 g Kräuterfrischkäse, Öl,
75 g geriebener Käse, 2 EL Chilisoße, ¼ Liter Brühe, Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

500 g Schweinefilet --- abspülen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden

2 EL Öl --- in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten

Salz, Pfeffer --- das Fleisch würzen und in eine Auflaufform geben

250 g Hackfleisch --- im Bratfett kräftig anbraten

Ca. ¼ Liter Brühe --- zugießen

2 EL Chilisoße

Salz, Pfeffer, Paprikapulver --- das Hackfleisch würzen

100 g Kräuterfrischkäse --- in die Hackfleischsoße rühren

Wenn die Soße zu flüssig ist mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Die Soße über das Fleisch geben.

75 g Käse gerieben --- überstreuen

Im Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten garen.

Mit Spätzle, Reis oder Rösti und einem frischen Salat servieren.