

# Filet im Schinkenmantel

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Filets

## Zutaten (2-3 Personen)

- » 300g Schweinefilet
- » 100g Lachsschinken
- » 150ml Schlagsahne
- » 1 Pk. Fix für Puten-Geschnetzeltes
- » Salbeiblatt (-blätter)

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Fleisch in 2-3 Stücke schneiden, mit Schinkenscheiben umwickeln und ohne anbraten in eine gefettete Auflaufform legen.
2. Knorr Fix für Puten-Geschnetzeltes in die Sahne und 100ml kaltes Wasser einrühren und über das Fleisch gießen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 25-30min garen. Fleisch mit Salbei garnieren.

Dazu schmecken Herzoginnenkartoffeln und Salat.

Nährwerte: 528kcal/E50g/F32g/KH 11g pro Portion

## Rezept-Foto



angelegt am: 05.07.2003

Rezept-Nr: 436

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke