



Gratiniertes Schweinsfilet mit Eierschwammerln und Spätzle



55 Min.



mittel



4 Personen



ohne Nüsse



zuckerfrei

Schritt 1

Eierschwammerl putzen. Backrohr auf 180 °C
(Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Schritt 2

Schweinsfilet mit Speckstreifen umwickeln und in einer
Pfanne in 2 EL Öl kurz scharf anbraten. Danach das Filet
entnehmen.

Schritt 3

Lauch in Ringe schneiden und in der Pfanne im übrigen Öl
anschwitzen. Eierschwammerl zugeben und ca. 5 Minuten
anbraten. Crème fraîche und Gemüsebrühe zufügen und mit
Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Schritt 4

Spätzle in eine gefettete Auflaufform geben.
Eierschwammerlsauce darübergabe und mit Bergkäse
bestreuen.

Schritt 5

Den Auflauf im Rohr auf der vorletzten Schiene 20 Minuten
vorbacken. Schweinsfilet in 3 cm dicke Scheiben schneiden
und mittig auf dem Auflauf platzieren. Petersil mit restlichem
Öl vermischen und ebenfalls auf dem Auflauf verteilen.

Schritt 6

Die Form wieder ins Rohr geben und Auflauf weitere 20
Minuten backen. Abschließend nach Belieben mit grobem
Pfeffer bestreuen.

Zutaten

- ♥ 300 g Eierschwammerl
- ♥ 600 g Schweinsfilet
- ♥ 80 g Speckstreifen
- ♥ 3 Esslöffel Sonnenblumenöl
- ♥ 1 Stück Lauchstange
- ♥ 250 g Crème fraîche
- ♥ 150 ml Gemüsebrühe
- ♥ 0,5 Teelöffel Paprikapulver
- ♥ 300 g Spätzle (aus dem Kühlregal)
- ♥ 100 g Bergkäse, gerieben
- ♥ 1 Bund Petersilie
- ♥ etwas Butter für die Form
- ♥ Salz
- ♥ Pfeffer
- ♥ Optional: grober Pfeffer zum Bestreuen



ADEG Kochtipp

Wer mag, kann den Auflauf auch mit anderen Gemüsesorten oder Pilzen der Saison zubereiten.