



SCHWEINELENDCHEN GRATINIERT MIT CAMEMBERT CREME

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. **Für das Pastinaken-Kürbis-Gemüse:** Kürbis und geschälte Pastinaken in Würfel schneiden und zusammen mit kleingehacktem oder gepresstem Knoblauch in Butter andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, dann ca. 30 Minuten garen lassen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken.
2. **Für das Camembert Creme-Gratin:** Alpenhain Camembert Creme mit dem Eigelb und Speisestärke anrühren.
3. Schweinelende in Scheiben schneiden, kurz braten oder grillen. Dann würzen.
4. Die Scheiben mit dem Alpenhain Camembert Creme-Gratin ungefähr 1 cm gleichmäßig bestreichen und bei der Grillstufe im Backofen (laut Herstellerangaben und Ofentyp) ca. 3-5 Minuten goldbraun überbacken.

Abschließend alles gemeinsam mit heißen Spätzle und dem Rucola auf einem Teller anrichten.

ZUTATEN

4

Für das Pastinaken-Kürbis-Gemüse:

1/2	kleiner Kürbis
3	Pastinaken
1/2	Knoblauchzehe
40 g	Butter
500 ml	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer, Muskat
0.5	Zitrone (Saft)

Für das Gratin:

250 g	Alpenhain Camembert Creme
1	Eigelb
1 gestrichener TL	Speisestärke

Für das Schweinelendchen:

800 g	Schweinelende
400 g	frische Spätzle aus dem Kühlregal
40 g	Rucola