



Überbackenes Schweinefilet mit Back-Camembert



Zubereitung

Backofen:

175 °C

ca. 8 – 10 Minuten

Zutaten:

- 4 Stk. Schweinemedallions (à ca. 75 g)
- 1 EL Olivenöl
- 2 Stiele Rosmarin
- 2 kleine Tomaten
- ½ Packung Back-Camembert Classic
- ¼ Bund Schnittlauch
- Baguettebrot

Zubereitung:

1. Fleisch trocken tupfen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen.
3. Fleisch darin 3-4 Minuten braten, dabei einmal wenden.
4. Rosmarin waschen, trocken tupfen und mit braten.
5. Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
6. Fleisch herausnehmen, in 4 kleine oder 1 große Auflaufform geben, mit Bratensaft übergießen und mit Tomaten belegen.
7. Kalten Back-Camembert erst waagrecht, dann quer halbieren.
8. Jeweils 1 Stück mit der Schnittseite nach unten auf die Tomaten legen.
9. Im vor geheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 8 -10 Minuten Medium garen.
10. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden.
11. Überbackene Filets herausnehmen mit Preiselbeeren und Schnittlauchröllchen garnieren und mit Baguettebrot servieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet