

LENDCHEN-PFANNE SUPRISE

4 Portionen

von Marianne

ZUTATEN

500 g Schweinefilet

100 g Räucherbauch

375 g Champignons

1 Zwiebel

375 g Kloßteig

375 g geriebenen Emmentaler

250 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

1 TL Butterschmalz

ZUBEREITUNG

1. Das **Schweinefilet** in Scheiben schneiden, den **Räucherbauch** und die Zwiebel würfeln.
2. Die **Schweinemedallions** in etwas Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten, würzen und in eine Auflaufform legen.
3. Die Champignons putzen, evtl. vierteln und mit dem **Räucherbauch** und den Zwiebeln andünsten.
4. Die Pilz-**Speck**-Mischung auf den Medallions verteilen.
5. Den Kloßteig mit dem geriebenen Käse vermengen und ebenfalls über die Medallions legen.
6. Alles mit Sahne übergießen.
7. Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unter-Hitze aufheizen und die **Schweinelendchen** ca. 35 min. backen.

(Bei der vierfachen Menge verdoppelt sich die Zeit im Ofen!)

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

