

## Würziges Schweinsfilet

### Zutaten: für 4 Personen:

1 Zwiebel, 12 Schweinsfilet-medailleurs, 12 Scheiben Frühstücksspeck, 3-4 EL Senf,  
1 Becher Obers, 150 g Kräuterfrischkäse, 2 Eckerl Schmelzkäse, 2 EL eingelegte Pfefferkörner, 1 roter Paprika in Würfel geschnitten, 1 Bund Petersilie, etwas Öl für die Form;

### Zubereitung:

Eine Auflaufform mit Öl einstreichen. Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und darin verteilen. Die Medailleurs mit je einer Speckscheibe umwickeln, auf jeder Seite mit Senf bestreichen und auf die Zwiebeln legen.

Das Backrohr auf 200° C vorheizen. Das Fleisch etwa 30-40 Minuten braten.

Obers, Frischkäse, Schmelzkäse und Pfefferkörner erwärmen. Die Paprikawürfel dazu geben. Petersilie klein schneiden und in die Soße dazu geben.

Soße 10 Minuten vor Ende der Garzeit über die Medailleurs streichen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!