



Champignon-Filet im Speckmantel

Zutaten

- 400 g Schweinefilet
- etwas Pfeffer
- 120 g Frühstücksspeck
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Schlagsahne
- 200 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Für Genießer Champignon Cremesuppe

Zubereitung

1. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in 2 Scheiben pro Portion schneiden (jeweils ca. 2 cm dick). Mit Pfeffer würzen.
2. Die Schweinefilet-Scheiben mit Frühstücksspeck umwickeln.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Filet-Scheiben darin von beiden Seiten kräftig goldbraun braten.
4. Sahne und Wasser zugießen. Maggi Für Genießer Champignon Cremesuppe einrühren. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen. Dazu Nudeln oder Baguette und einen grünen Salat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	433 kcal
Fett	31 g
Protein	29 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen