Gefüllte Schweinelende mit Pilz-Rahm-Sauce

Zutaten

- 500 g Schweinelende
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 20 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 2 Stängel Petersilie
- 2 Stängel Schnittlauch
- 15 g Butter
- 1,5 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 g Champignons, frisch
- 200 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Maggi Kräuter Rahmsauce, 2er Pack

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Schweinelende waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer der Länge nach eine Tasche einschneiden. Mit MAGGI Würzmischung 1 innen und außen kräftig würzen.
3. Für die Füllung: Schalotten und Knoblauchzehe(n) schälen und fein hacken. Vom Rosmarin die Nadeln abstreifen und fein hacken. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und kleinhacken, mit Rosmarin mischen.
4. In einer kleinen Pfanne Butter heiß werden lassen. Zwiebel, Knoblauch und die Kräuter darin kurz andünsten. Die Füllung in die Tasche der Schweinelende geben und diese mit Rouladennadeln gut verschließen. Ringsherum mit 2/3 des THOMY Delikatess-Senfs bestreichen.
5. In einer Pfanne die Hälfte vom THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Lende darin von allen Seiten 3-4 Min. anbraten. Anschließend in eine Auflaufform legen und im Backofen ca. 20 Min. fertiggaren.
6. Für die Soße: Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
7. In der Pfanne das restliche THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Champignons darin andünsten. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Kräuter-Rahmsauce einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen. Mit dem übrig gebliebenen THOMY Delikatess-Senf abschmecken. Die Lende aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Dazu passt Kartoffel-Püree und ein gemischter Salat.

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	496 kcal
Fett	31 g
Protein	43 g

58 Minuten

3 Portionen