

Schweinefilet im Mantel

- 750 g Schweinefilet
- Senf
- Salz und Pfeffer
- Bacon
- 1 Bch. Creme fraiche Natur
- 1 Bch. Kräuter Creme fraiche
- 1 Bch. Creme double

- 1.** Schweinefilet in Scheiben schneiden, mit Senf bestreichen, etwas salzen und pfeffern und mit Bacon umlegen. In eine gefettete Auflaufform legen.
- 2.** Creme fraiche Natur, Kräuter Creme fraiche und Creme double vermengen und darüber geben, bei 180° ca, 45 Min. im Backofen garen.

Dazu Reis und Salat