



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Gemüsegratin mit zartem Schweinefilet

### Zutaten:

400 g	Schweinefilet
2 EL	Butterschmalz
250 g	Karotten
250 g	Champignons
500 g	Kartoffeln
100 g	deutscher Butterkäse
200 ml	Schlagsahne
2 St	Eier

Muskatnuss, Petersilie Salz, Pfeffer nach Belieben

*für 4  
Personen*

### Zubereitung:

Fleisch waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch rundherum kräftig anbraten und 5 Minuten mit niedriger Temperatur weiterbraten, herausnehmen mit Salz und Pfeffer würzen und etwas ruhen lassen.

Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Champignons putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Käse fein reiben. Sahne und Eier verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.  $\frac{3}{4}$  des Käses unter die Eiermilch rühren.

Fleisch in Scheiben schneiden. Gemüse und Fleisch in einer feuerfesten Auflaufform schichten. Eiermilch darüber gießen und mit Alufolie abdecken.

Auflauf im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C, Gasherd: Stufe 3) eine Stunde backen. Folie 20 Minuten vor Ende der Backzeit abnehmen und den Auflauf mit dem restlichen Käse bestreuen.

Petersilie waschen und fein hacken und den Gemüse-Gratin damit bestreuen