



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Gratiniertes Schweinefilet mit Camembert

Zutaten:

800 g	Schweinefilet
300 g	Camembert, in Scheiben geschnitten (wahlweise auch Tortenbrie)
100 ml	Preiselbeeren
1	Zucchini
1	Karotte
Saft	einer halben Zitrone
Blattpetersilie, Salz, Pfeffer nach Belieben	



**für 4
Personen**

Zubereitung:

Das Schweinefilet in Medaillons scharf rechts und links in der Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne herausnehmen. In der gleichen Pfanne die in Scheiben geschnittene Karotte, sowie die geschnittenen Zucchini anbraten, ebenfalls mit Salz und Pfeffer, der Blattpetersilie und dem Zitronensaft abschmecken.

Die Schweinefiletmedaillons wieder auf das Gemüse legen, mit den Preiselbeeren bestreichen und dem Camembert belegen. Im Backofen bei 150 °C für 20 Minuten überbacken.

Dazu passen: Kleine Kartoffeln in der Schale oder Salzkartoffeln.