

Rezept Februar 2019

Salbei - Lendchen

Zutaten:

2 rote Zwiebeln
2El Olivenöl
600g Schweinelende
1 El Senf
frische Salbeiblätter
150g hauchfein aufgeschnittener Schinken
150g Bergkäse
1 Knoblauchzehe
250g Sahne

Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. In einer feuerfesten Form verteilen und mit Öl beträufeln.
- Fleisch in Medaillons schneiden. Diese von beiden Seiten mit Senf bestreichen. Jedes Fleischstück jeweils mit einem Salbeiblatt belegen, mit Schinken umwickeln und auf die Zwiebeln setzen.
- Auf mittlerer Schiene für 20 Min. im Backofen garen.
- Vier Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein reiben. Alles zusammen mit der Sahne vermengen, auf dem Fleisch verteilen und weitere 10 Min. backen.
- Medaillons mit der Sauce anrichten.
- Dazu passen Knödel oder Spätzle und ein Salat.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit wünscht Monika Rehm.