

Schweinelendchen (Elke)

Zutaten

- 500g Schweinefilet
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 Becher Sahne
- 8 große Scheiben Gouda
- 4-5 große Zwiebeln
- 2-3 Knoblauchzehen
- Salt, Pfeffer, Zucker, Majoran, Oregano, Basilikum

Zubereitung

- Filet 1-2 Stunden in die Gefriertruhe legen
- Dünne Scheiben schneiden
- Kurz von beiden Seiten anbraten
- In die Auflaufform legen
- Tomaten mit Gewürzen, Zwiebeln und Knoblauch gut einköcheln lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist
- Käse auf die Filets legen, Tomatensoße und den Becher Sahne darüber gießen

Backofen 180 Grad ca. 45 Minuten