

Schweinefilet im Bacon-Mantel

An geschmorten Möhren mit Spätzle

Rezept für saftig, zartes Schweinefilet ummantelt mit krossem Bacon. Dazu kombinieren wir Spätzle und geschmorte Möhren in einer cremigen Frischkäse-Sauce. Dieses Gericht macht viel her, schmeckt äußerst lecker ist dabei aber relativ schnell zubereitet.

Zutaten

- 800 g Schweinefilet
- 300 g Bacon
- 2 Zwiebeln
- 250 g Kräuterfrischkäse
- 250 g Frischkäse natur
- Salz
- Pfeffer
- Kurkuma
- 500 g Möhren
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Senf
- 2 EL Kerbel
- 1 TL Zucker
- Spätzle

Zubereitung

- Die Schweinefilets abwaschen und trockentupfen. dann mit dem Bacon umwickeln (mit Zahnstochern feststecken) und in einer Pfanne kurz scharf anbraten. Dann in eine Auflaufform legen.
- Die Zwiebeln schälen, kleinhacken und in einer Pfanne andünsten, dann mit etwas Brühe ablöschen. Nun den Frischkäse (etwas für die Möhren übrig lassen) unterrühren und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Kurkuma abschmecken.
- Die Sauce über das Schweinefilet in der Auflaufform geben und dann, im auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheiztem Backofen, für 35 - 40 Minuten garen.
- In der Zwischenzeit die Spätzle nach Packungsanleitung kochen. Wenn Ihr Sie selber machen wollt findet Ihr auf unserer Webseite das passende Rezept.
- Nun die Möhren schälen und in Scheiben schneiden, dann zusammen mit der restlichen Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen. Mit Salz und Zucker abschmecken.
- Den Kerbel kleinhacken und mit dem restlichen Frischkäse verrühren, dann in die Pfanne geben und mit den Möhren erhitzen, dabei gut verrühren bis keine Klümpchen mehr zusehen sind.
- Die fertigen Schweinefilets im Bacon-Mantel in Scheiben schneiden und auf Tellern auf den Spätzle anrichten. Möhren begeben und genießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/schweinefilet-bacon-mantel/>