

Gefülltes Schweinefilet mit Karotten-Selleriegemüse und Zwiebelstampf

600 g Schweinefilet
150 g Hühnerbrust
150g Karotten
150g Sellerie
50 ml Sahne
50 ml saure Sahne
1 Ei
Spinat
Kräuter
2 Zwiebeln
100 g Butter
250 g mehliges Kartoffeln
Salz und Pfeffer
Tabasco
Muskat



Hähnchen mit Sahne, Ei, Spinat und Kräutern zur Farce mixen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen.

Schweinefilet mit der Farce füllen, kurz anbraten und bei 160 °C ca. 15 min im Ofen garen.

Kartoffeln schälen, kochen und anschließend mit saurer Sahne und Butter stampfen.

Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und mit Butter nussig braun braten.

Zwiebeln zum Stampf geben und mit Salz und Muskat würzen.

Gemüse schneiden und mit Butter andünsten.

Schweinefilet mit Gemüse und Zwiebelstampf anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!