

# Überbackenes Schweinefilet

4. 4 Pers.

Zutaten: 2 Schweinefilets, 2-3 Äpfel, 2 B. Sahne,  
1 kl. Dose Tomatenmark, 2 Th. Curry,  
Salz, Pfeffer, etwas Zucker  
200 gr. geriebenen mittelalten Gauda

## Zubereitung

Filets in Medaillons schneiden, kurz von beiden Seiten anbraten, würzen u. i. einer Anflaufform verteilen.

Äpfel schälen, in dicke Scheiben schneiden, entkernen u. a. d. Filets legen.

Sahne, Tomatenmark, Curry, Salz, Pfeffer u. Zucker m. d. Schneebesen zu einer Soße verrühren u. über die Filets gießen.

Mit dem geriebenen Käse bestreuen u. i. Backofen bei Umluft 160°  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Std. überbacken, bis d. Käse hellbraun ist. Mit Reis oder Stangenbrot servieren

Guten Appetit