

Schweine-Filet im Blätterteig

Für 4 Personen

1 Pck. Blätterteig 500 g Schweinefilet Bacon (zum Einwickeln)
1 Eigelb Salz, Pfeffer, Öl

Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne mit wenig Öl anbraten. Den Teig ausrollen und den Speck darauf verteilen (auf die Länge des Filets achten...). Das Filet auf den Speck legen und im Teig einrollen.

Falls man zuviel Teig hat, kann man diesen abschneiden und als Deko verwenden. Zum Schluss den Teig mit dem Eigelb bestreichen. Das Filet kommt 30-40 Minuten in den Ofen bei 200°C.

Dazu passt z. B. eine Champignon-Rahm-Soße

NN am 27. Oktober 2023