

Amsterdamer Fleischtopf

Für 4 Portionen

250 g Bandnudeln	150 g Käse, gerieben	500 g Schweinefilet
100 g Kochschinken	40 g Butter	1 Becher Sahne
125 ml Brühe	Salz, Pfeffer	Majoran
Wein, weiß		

Nudeln kochen, abschrecken und mit 50 g Käse mischen. In eine Auflaufform geben. Schweinefilet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Butter erhitzen, Fleisch darin von beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf die Nudeln legen. Bratensatz mit der Brühe und Sahne aufgießen. Die Soße etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und einem Schuss Weißwein kräftig abschmecken und über das Fleisch geben. Schinken in Streifen schneiden und darauf legen. Geriebenen Käse darüber streuen. Im Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten überbacken.

NN am 13. Dezember 2023