

Schweinefilet auf Kartoffel-Plätzchen mit Champignons

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 75 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 1 kleine Schalotte
- 40 g durchwachsener Speck
- 4 EL Öl
- 1 Ei
- 1 Innenbeutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Komplette
- 1 TL gehackte Petersilie
- weißer Pfeffer
- Backpapier
- 200 g Schweinefilet
- 250 g Champignons
- 150 g Crème légère
- 1 Prise Jodsalz
- Kräuter der Provence
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g geriebener Gouda

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2667 kJ
Energie (Kilokalorien):	637 kcal
Fett:	46 g
davon gesättigte Fettsäuren:	17 g
Kohlenhydrate:	21 g
davon Zucker:	4,1 g
Ballaststoffe:	3,5 g
Eiweiß:	34 g
Salz:	2,2 g

Zubereitung

1. Schalotte schälen und fein würfeln. 40 g Speck ebenfalls fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne in 1 EL heißem Öl anbraten. Schalotte dazugeben und kurz mitbraten. Ei in einen Messbecher geben und mit Wasser auf ¼ l (250 ml) Flüssigkeit auffüllen. Beutelinhalt Pfanni Kartoffel Püree mit dem Kochlöffel kurz einrühren. 1 TL Petersilie, 1 Msp. Pfeffer, Schalotten- und Speckwürfel in die Kartoffelmasse einrühren

und 5 Minuten quellen lassen.

2. Aus dem Teig eine ca. 6 cm dicke Rolle formen und diese in 9 Scheiben schneiden. Kartoffelplätzchen in der Pfanne in 2 EL heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

3. 200 g Schweinefilet trocken tupfen und in 9 Scheiben schneiden. In der Pfanne in 1 EL heißem Öl braten. Fleisch herausnehmen. 250 g Champignons putzen und klein schneiden. In der Pfanne im restlichen Bratfett goldbraun braten, 150 g Crème légère dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence und durchgepresster Knoblauchzehe würzen. Masse einkochen, bis sie sämig ist. Etwas abkühlen lassen und 100 g Gouda untermischen.

4. Schweinefilet auf Kartoffel-Plätzchen legen und mit Champignons bedecken. Im vorgeheiztem Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) in 15 Minuten überbacken. Schweinefilet auf Kartoffel-Plätzchen mit Champignons servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 60 min Backzeit: 15 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen