



## Schweinefilet mit Goldkämpchen

### Zubereitung:

- Die Schweinefilets mit Pfeffer würzen und circa 10 min anbraten. Anschließend in eine Auflaufform legen.
- Lauchzwiebeln schneiden. Die Goldkämpchen anbraten, Lauchzwiebeln mitdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Creme fraîche hinzugeben.
- Die Schweinefilets erst mit Bacon, anschließend mit Cambert belegen. Dann die Soße hinzufügen.
- Den Backofen auf 150° vorheizen und die Filets ca. 10-20 min. (je nach Fleischgröße) durchgaren lassen.
- Dazu passen Reis oder Kartoffeln und ein frischer Salat.

### Zutaten für 4 Personen:

250g Goldkämpchen von

Brinker's Pilzdiele

4 Schweinefilets

1 Bund Frühlingszwiebeln

8 Scheiben Bacon

1 Becher Creme fraîche

1 Cambert

Salz & Pfeffer