

Hauptspeise – „Grat. Schweinelendchen“

Zutaten sind:

- ➔ 500 gr. Schweinelende
- ➔ ½ kleiner Kürbis (z.B Hokkaido)
- ➔ 3 Pastinaken oder Möhren
- ➔ ½ zerdrückte Knoblauchzehe
- ➔ 40 gr. Butter
- ➔ 500 ml. Instant Gemüsebrühe
- ➔ Pfeffer, Salz, Muskat, etwas Zitronensaft
- ➔ 250 gr. Camembertcreme (z.B. Alpenhain)
- ➔ 1 Eigelb
- ➔ 1 gestrichener TL. Speisestärke
- ➔
- ➔

Und so wird es gemacht:

Schweinelende trocken tupfen, Kürbisfruchtfleisch fein würfeln, Pastinaken schälen und ebenfalls würfeln. In einer Pfanne vorbereitetes Gemüse mit Knoblauch in der Butter andünsten. Mit Brühe ablöschen und ca. 30 Minuten garen lassen. Gemüse mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft gut abschmecken.

**Weitere
Bemerkungen:**

Für 3 - 4 Personen

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

In einer Rührschüssel Camembertcreme, Eigelb und Stärke glatt verrühren (nach Belieben etwas feingehackte Rucola unterheben). Schweinelende in gleich dicke Scheiben schneiden. Kurz braten oder grillen. Mit Salz & Pfeffer auf beiden Seiten würzen. Backofengrill vorheizen. Das Fleisch gleichmäßig jeweils 1 cm dick mit der Camembertcreme bestreichen. Im Ofen ca. 3-5 Minuten goldbraun überbacken. Dazu passen Spätzle.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	ca. ½ Stunde nur schneiden
Im Ofen <i>backen</i>	3 – 5 Minuten
Auf dem Herd kochen	in der Pfanne abraten ½ Stunde

was noch wichtig ist:

Ob man nun Spätzle dazu möchte kann man selbst entscheiden. Nach unserer Ansicht ist Kartoffelbrei auch nicht schlecht

Wir wünschen Gutes **Gelingen** und einen „**Guten Appetit**“