



Schweinefilet-Apfel-Auflauf in Currysauce

in gusseiserne Pfanne

Das brauchst du dafür:

- 2 – 3 Äpfel mittelgroß (z.B. Boskop)
- Omas Butteröl
- 800 g Schweinefilet
- 3 TL Buddhas Sternenstaub
- 250 g Schlagsahne
- 2 EL Tomatenmark
- Pfeffer Salz Mix
- Knobi Genuss Salz
- 150 – 200 g Gouda

So wird´s gemacht:

- Den Backofen auf **200 °C Ober –/Unterhitze** vorheizen und das Fleisch aus dem Kühlschrank holen.
- In der Zwischenzeit Äpfel schälen das Kerngehäuse mit dem Entkerner entfernen und mit dem kleinen Küchenhobel in Scheiben (Stufe 2) hobeln.
- Schweinefilet mit Buddhas Sternenstaub würzen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden von beiden Seiten in der gusseisernen Pfanne mit Omas Butteröl anbraten.
- Fleisch herausnehmen und direkt im Anschluss den Bratensaft mit Sahne ablöschen , kurz aufkochen und die Hitze reduzieren. Mit Tomatenmark und Buddhas Sternenstaub, Pfeffer Salz Mix , und Knobi Genuss Salz aus der Mühle abschmecken.
- Die Medaillons und Apfelscheiben dazugeben und zum Schluss den Käse mit der groben Reibe darüber reiben.
- Im vorgeheizten Backofen für **20 – 30 Min.** auf, der mittleren Schiene goldbraun überbacken.
- Dazu schmeckt ganz toll einfach nur Baguette oder Gnocchi , Reis oder ein knackiger Salat.