

Indonesische Schweinelendchen

Dieses Rezept hat für einen wahren Lachflash gesorgt. Wir waren bei unseren Nachbarn Jürgen und Petra eingeladen. Es gab ein super leckeres Ofengericht mit Reis. Als ich nach dem Rezept fragte, sagte Petra: „Also, ihr nehmt 2 Flaschen Heinz-Curry-Ketchup.....!“ Herrlich! Der Hashtag #healthyfood wird diesmal also garantiert nicht zum Einsatz kommen.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 kg Schweinelendchen (Schweinefilet)
1 ½ Dosen Pfirsiche (halbe Frucht)
8 -10 Scheiben Scheibletten-Käse
1 große Flasche Curry-Ketchup (800 ml)
1 -2 Becher Kochsahne oder Sahne
Currypulver
Öl für die Pfanne
Butter für die Auflaufform

Zubereitung

1. Das Schweinefilet wird in Tournedos geschnitten und dann einige Minuten in der Pfanne angebraten. Es sollte aber noch nicht ganz durchgebraten werden. Das Fleisch gart nachher noch im Ofen nach.
2. ür die Sauce werden Curry-Ketchup und Sahne miteinander verrührt. Die Auflaufform wird gebuttert. Dann werden die Filets nebeneinander in die Auflaufform gelegt und mit jeweils einem halben Pfirsich und einer Scheibe Käse belegt.
3. Dann wird die Sauce in die Auflaufform gegossen und mit ein wenig Currypulver bestreut. Jetzt kommt das Ganze in den Ofen und wird auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten bei 180-200 Grad Umluft gebacken.
4. Dazu schmecken Reis und ein frischer Salat.