



SCHWEINEFILET IN KNOBLAUCHBUTTER-BAGUETTE

👤👤👤👤 4 PERSONEN ⌚ CA. 20 MINUTEN

ZUTATEN:

- » 500 g Schweinefilet
- » 2 EL Öl
- » Salz
- » Pfeffer
- » 1 Messerspitze Cayennepfeffer
- » 2 MEGGLE Baguettes Knoblauch-Butter

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Schweinefilet kalt abwaschen, trocken tupfen und in 14 gleichmäßige Scheiben schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Filetscheiben darin etwa 3 Minuten braten, dabei einmal wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch etwas abkühlen lassen. Die Einschnitte der MEGGLE Baguettes Knoblauchbutter etwas auseinander drücken und jeweils eine Fleischscheibe hineingeben. Die MEGGLE Baguettes Knoblauch-Butter auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 10 Minuten aufbacken.



