



Hauptgang

Schweinsfilet im Teig

Zutaten

Für 4 Personen

- 600 g Schweinsfilet am Stück
- 1 Stk. rechteckiger Kuchenteig
- 6 Stk. Rohschinken-Tranchen
- 6 Stk. Käsescheiben
- wenig Basilikum
- wenig Eigelb

Zubereitung

1. Schweinsfilet am Stück würzen und auf allen Seiten anbraten oder grillieren. Dann ein wenig auskühlen lassen.
2. Kuchenteig ausbreiten und in der Mitte die Rohschinken-Tranchen nebeneinander auslegen. Darauf die Käsescheiben legen und den Basilikum auf dem Käse verteilen.
3. Das Schweinsfilet in der Mitte des Kuchenteigs platzieren und damit einpacken. Der Teig soll das Filet um ca. 3 bis 4 cm überlappen.
4. Teig auf beiden Seiten schliessen, nach Belieben mit Teigresten garnieren und mit Eigelb bestreichen.
5. Im Ofen bei ca. 200 °C 20 bis 30 Minuten backen.

