

Lendchen-Auflauf mit Spargel



Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg Schweinelende
- 300 Gramm frische Champignons oder aus dem Glas
- 300 Gramm frischer Spargel gekocht oder aus dem Glas
- 1 Becher süße Sahne 1 Becher saure Sahne
- 1 Packung Sauce Hollandaise
- 100 Gramm geriebener Emmentaler
- Semmelbrösel
- Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- Curry

Schweinelendchen in Medaillons schneiden und in heißem Butterschmalz kurz von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen, salzen und pfeffern.

Im gleichen Fett Spargel und Pilze anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Die süße und die saure Sahne und die Holländische Soße in einer Schüssel verquirlen, in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Kurz aufkochen lassen.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Dann die Hitze auf 180-200 Grad reduzieren. Die Zutaten in eine gefettete Auflaufform geben. Zuerst das Fleisch, dann die Pilze und den Spargel, zum Schluss die Soße. Noch mal kurz anbacken, dann den Käse darauf geben. Mit Semmelbröseln bestreuen und Butterflöckchen obenauf.

Etwa 25-30 Minuten backen, darauf achten, dass der Käse nicht verbrennt. Evtl. die Form mit Alufolie abdecken.

Guten Appetit