
ZUTATEN

1,5 bis 2 kg Schweinefilet	600 ml Sahne
Frühstücks-Bacon in Scheiben	1 Becher Bressot-Käse (Kräuter)
Senf	1 Becher Schmand
Salz, Pfeffer	200 g Pfefferkäse (Boursin mit Pfeffer oder Bressot Pfeffer)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C vorheizen (Ober-/Unterhitze)

Schweinefilet parieren, in ca. 4-5 cm dicke Stücke schneiden und die Stücke etwas plattieren.

Pro Filetstück eine Scheibe Frühstücks-Bacon mit etwas Senf bestreichen.

Filets salzen und pfeffern und mit dem bestrichenen Speck an der schmalen Seite umwickeln, sodass der Senf sich zwischen Filet und Speckstreifen befindet.

Gewickelte Filets in eine Auflaufform setzen und mit der Hälfte der Sahne begießen.

Bei 200 Grad 25 Minuten im Backofen auf der mittleren Schiene garen.

Bressot, Schmand, Boursin-Käse und restliche Sahne in einer Schüssel miteinander verrühren, über die Filets geben und bei 160 Grad weitere 30 min überbacken.

Wenn noch Speckscheiben übrig sind, als Speck-Chips* zubereiten und das Gericht damit dekorieren.

*Speck-Chips auf die Schnelle:

Auf einen Teller ein Blatt Küchenkrepp legen und die in Chipsgröße geschnittenen Speckscheiben nebeneinander darauf auslegen. Darauf ein weiteres Blatt Küchenkrepp legen und mit einem zweiten Teller beschweren. Alles zusammen 2 Minuten bei 800 Watt in die Mikrowelle geben. Danach die Speckchips vorsichtig vom Papier abziehen - ACHTUNG: Sehr heiß!

**Dazu passen als Beilage:
Reis oder Kartoffeln**

Dieses Rezept empfiehlt Ihnen: Blumen Dressing, Dortmund Höchsten

Guten Appetit!