

Blitzgratin mit Rosenkohl & Filet



Zutaten für 4 Personen:

600 g Schweinefilet
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
400 g Vollrahm
450 g Rosenkohl
1 Scheibe Weißbrot
25 g geriebener Käse
2 EL Butter
1 EL Petersilie

Filet in 4 Stücke schneiden. Im heißen Öl rundherum ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

Backofen vorheizen. Zwiebel schälen, würfeln, im heißen Bratfett andünsten. Sahne und gefrorenen Rosenkohl zugeben, aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.

Rosenkohl samt Soße und Filet in eine Auflaufform geben. Brot darüberbröseln, mit Käse bestreuen. Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen. Petersilie darüberstreuen.