



**Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Weihnachtlich „**

**Gefülltes Schweinefilet**

**Zutaten**

Schweinefilet | Pilze | Zwiebeln | Schalotten | Gewürze | Vollkorntoast | Milch  
Salz | Pfeffer | Muskat | Haselnüsse | Eier

**Zubereitung**

Das Schweinefilet klopfen. Pilze, Zwiebeln, Schalotten klein schneiden und dann anbraten. Das Filet mit den Zutaten füllen und mit Zahnstocher markieren. Alles in einer Pfanne anbraten, danach in den Backofen (5 min bei 250°C, dann 10 min bei 150°C). Das Toastbrot zerkleinern, Milch erhitzen und über das Brot geben.

Die Eier dazugeben, anschließend würzen. In einer Pfanne die Haselnüsse anbraten und auch dazu. Alles vermengen und in einer Alufolie zu einer Rolle verarbeiten, das Ganze kommt in siedendes Wasser für ca. 30 min.

Das Gemüse können sie frei wählen. Ich empfehle Ihnen Sellerie-Aprikosen-Gemüse. Dazu Sellerie und Zwiebeln kleinschneiden und mit Olivenöl erhitzen. Dann die geschnittenen Aprikosen dazu, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Zum Schluss noch mit Crème fraîche verfeinern.



*Auf die Plätze, fertig, los!*