



Champignon - Schweinsfiletaufauf mit Blauschimmelkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Herzhaftes Alltagskochen, einfach und schnell gemacht, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 250 g Schweineschnitzel in Streifen geschnetzelt
- 250 g frische Steinchampignons in Scheiben
- 500 g Kartoffeln in dünnen Scheiben
- 75 g Blauschimmelkäse
- 2 Stangen junger Frühlingslauch in Ringen
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 1/2 Becher Sahne
- 1 El Butter
- 1 El Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schweineschnitzel unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.

Schritt2

Salzen, pfeffern und in heißem Sonnenblumenöl kurz anbraten. Zunächst aus der Pfanne nehmen und die Steinchampignons und den Frühlingslauch kurz anschwitzen.

Schritt3

Das Fleisch wieder dazu geben, durchschwenken. Mit der Sahne aufgießen, bedecken und etwas

Muskatnuss darüber reiben.

Schritt4

Die Kartoffelscheiben dazu geben, ca. 3 min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Schritt5

Die Hälfte der Auflaufmasse in eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform schichten und die Hälfte des zerbröselten Blauschimmelkäses verteilen. Dann folgt die 2. Hälfte mit dem restlichen Käse.

Schritt6

Ca. 40 - 45 min. im Backofen, bei 200° C Ober / Unterhitze oder

Schritt7

170° C Umluft backen, garen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Heiß, appetitlich überbacken in der Auflaufform zu Tisch geben. ev. noch mit einem frischen Blattsalat mit herzhaftem Dressing ergänzen.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** auflauf, blauschimmelkäse, champignons, schweinefilet

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champignon-schweinsfiletaufauf-mit-blauschimmelkaese/>