

Schweinefilet mit Aprikosen und Schafskaese

fuer 4 Personen

Zutaten

- 1 Muskatnuss
- 1 Oel
- 1 Pfeffer
- 1 Salz
- 1 Stueck/e Schweinefilet
 - 1 Zehe/n Knoblauch
 - 100 g Aprikosen
 - 100 g Kaese, Schafs-
 - 300 g Blattspinat

Blattspinat auftauen, Knoblauchzehe schĤlen und dazu pressen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wýrzen. Aprikosen ins Streifen schneiden, SchafskĤse zerbröseln und alles zusammen gut durchmischen. (mit den Händen! Bäh!)

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Öl rundherum anbraten. Zugedeckt bei schwacher Hitze 12 - 20 Minuten weiterbraten, dabei gelegentlich wenden. Anschließend einige Minuten ruhen lassen.

Dazu passen Rösti.