



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 schÄ¶len und dazu pressen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wÄ¼rzen. Aprikosen ins Streifen schneiden, SchafskÄ¶se zerbrÄ¶seln und alles zusammen gut durchmischen. (mit den HÄ¶nden! BÄ¶h!)

Fleisch mit Salz und Pfeffer wÄ¼rzen und in einer Pfanne in heiÄŸem Ä–l rundherum anbraten. Zugedeckt bei schwacher Hitze 12 - 20 Minuten weiterbraten, dabei gelegentlich wenden. AnschlieÄŸend einige Minuten ruhen lassen.

Dazu passen RÄ¶sti.