



Filettopf

Zutaten

Für 4-5 Personen

1 kg Fleisch (Schweinefilet, Putenfleisch, - Hähnchenbrustfilet)
Sahne
Schmelzkäse
1 dicke oder 2-3 kleine Zwiebel(n)
1 gr. Dose Pfirsiche (geschnitten)
1 Glas Champignons
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
1 Glas Silberzwiebeln oder Maiskölbchen(ohne Saft)
1 Fl. Schaschliksoße
Creme fraiche

Anweisungen

Zwiebeln und Fleisch wie Gulasch anbraten(ca. 8 min.) mit dem Pfirsichsaft ablöschen Paprika gewürfelt dazugeben, garen lassen.

Silberzwiebeln, Champignons und Schaschliksoße dazugeben und durchkochen. Dann Sahne, Creme fraiche, und Käse einrühren, und zuletzt die geviertelten Pfirsiche darunter heben.

Als Beilage:

Curryreis / franz. Brot und Salat