

Schweinefleisch-Apfel-Kasserolle

Zutaten:

500g	Schweinefilet
	Pfeffer, Salz
1 EL	Butterschmalz
3	Äpfel
250g	süße Sahne
1 EL	Tomatenketchup
2 TL	Curry
1/2 TL	Salz
4 EL	Mehl
75 g	geriebener Käse

Experimentiervorschrift:

- Schweinefilet in dicke Scheiben schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen
- Butterschmalz erhitzen, Fleisch von beiden Seiten kurz darin anbraten
- Äpfel schälen, in Spalten schneiden und im Wechsel mit dem Fleisch in eine Auflaufform schichten
- Sahne, Ketchup, Curry, Salz und Mehl verrühren und darüber gießen
- mit Käse bestreuen und in den kalten Backofen setzen
- bei 225 °C 30-40 min. garen
- als Beilage passt Reis