

Überbackenes Schweinefilet mit Bananen in Currysahne

800 g	Schweinefilet
4	Bananen
250 ml	Schlagsahne
1 EL	Tomatenmark
2 TL	Currypulver
80 g	Käse, geriebener
	Salz, Pfeffer



Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne von beiden Seiten anbräunen.
Dann die Scheiben in eine gefettete flache Auflaufform nebeneinander legen.

Bananen schälen, halbieren und auf die Filets legen.
Sahne mit Tomatenmark, Currypulver und Salz kräftig abschmecken
und über die Bananen und das Fleisch gießen.
Mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. überbacken.

Dazu: Kartoffelbrei

Varianten: Halbierte Bananen in der Fleischpfanne kurz anbraten
mehr Sauce (Sahne + Milch)
Filet mit Schinken umwickeln
Filet mit etwas Senf einreiben
Statt Sahne eine Béchamel aus Gemüsebrühe und Milch
Etwas Salbei