

Rezepte vom Eichenhof

Filetnest

Zutaten:

Filetnest gefüllt mit Käse, Schinkenwürfeln, Pfifferlingen und Röstzwiebeln

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Filetnest in einer hitzefesten Auflaufform in den Backofen schieben.

Die Form mit einem Deckel oder Alufolie verschließen. Etwa 45 Minuten zugedeckt garen lassen.

Deckel oder Folie entfernen und noch etwa 10 Minuten fertig garen.

In der Zwischenzeit können Sie gemütlich die Beilagen zubereiten!

Das Filetnest auf einem schönen Tranchierbrett servieren und am Tisch aufschneiden

Dazu passt:

Blumenkohl oder **Rosenkohl** in heller Soße mit **Salzkartoffeln**

oder

Feldsalat mit Amorella- Kirschessig

und Krokette

Alle „grünen Zutaten“ gibt es auch auf dem Eichenhof