



Schwabes

Rezeptideen

Schweizer Lendentopf

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Schweinelendchen
- 300 g Kochschinken
- 2 Dosen Champignons
- 3 Becher Sahne
- 3 Ecken Sahne-Schmelzkäse
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe,
- **Schwabes Schlemmertopf-Gewürz.**

Zubereitung:

Schweinelendchen enthäuten, in Medaillons schneiden, mit **Schwabes Schlemmertopf - Gewürz** bestreuen, von beiden Seiten anbraten und in eine gefettete feuerfeste Form legen.

Kochschinken würfeln und in einer Pfanne mit der zerkleinerten Zwiebel und Knoblauch etwas anbraten. Sahne, geschnittene Champignons, Schmelzkäse, 2 EL **Schwabes Schlemmertopf - Gewürz** zugeben und 15 Min. köcheln lassen.

Das Ganze nun über die Lendenscheiben geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 ° Grad ca. 45 Minuten garen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!