

Wenn Gäste kommen braucht man oft ein Essen, das schnell geht aber trotzdem etwas außergewöhnliches darstellt. Besonders eignen sich Gerichte die man vorbereiten kann und nur noch in den Backofen schieben muss.

Bei uns haben sich da die **Camembertlendchen** bewährt.

Zutaten:

1 Schweinelende	Margarine
Mehl	1/8 l Fleischbrühe
1/8 l Milch	etwas Weißwein
1/4 l Sahne	Salz
Pfeffer	1 Zitrone
1 Bund Petersilie	Dillspitzen
frische Champignons	1 Camembert

So wird's gemacht:

Die Schweinelende in Scheiben schneiden und kurz anbraten. Die Scheiben in eine gefettete feuerfeste Glasform geben. Darüber eine Schicht in Scheiben geschnittene Pilze legen.

Von dem Camembert die Rinde abschneiden und den Käse in Scheiben schneiden und auf den Pilzen verteilen.

Aus 1 Esslöffel Margarine und 2 Esslöffel Mehl eine helle Einbrenne machen. Diese mit der Fleischbrühe ablöschen. Die Milch und die Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Zitrone, Petersilie und Dillspitzen abschmecken. Zum Schluss noch einen Schuss Weißwein dazu geben.

Diese Soße über die Fleisch-Pilze-Käsescheiben geben und bei zugedektem Deckel 30 min. bei 200 ° C backen.

Mein Tipp:

Es passen sehr gut selbst gemachte Spätzle und Kopfsalat dazu.