



Appenzeller Schweinsfilet

an geschmorten Lauch und gebratenen Kartoffeln



4 Personen

ZUTATEN

1 Schweinsfilet (gross)
100 g Kernser Möckli
200 g Appenzeller Käse reif
50 g Rübli
50 g Lauch
50 g Zwiebel (rot oder Schalotten)
10 Stk. Rohschinken Tranchen

Salz, Pfeffer, Knoblauch, Butter
Zahnstocher, Kochschnur

ZUBEREITUNG

Rübli, Lauch und Zwiebel rüsten, in kleine Würfel schneiden und kurz in Butter anziehen.

Kernser Möckli und Appenzeller ebenfalls würfeln und mit dem ausgekühlten Gemüse vermengen.

Schweinsfilet der Länge nach aufschneiden, schön tief aber nicht durchschneiden, mit Knoblauch einreiben, leicht würzen und mit der Käsemasse füllen.

Mit dem Rohschinken abdecken und anschliessend mit ca. 6-8 Zahnstocher fixieren.

Das Filet einbinden, damit der Käse nicht herausläuft beim Backen.

Ofen auf 180°C vorheizen und ca. 35 Minuten ausbacken.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)