



SCHLEMMER PFANNE



ZUTATEN:

10-15 Erdbeeren
50 g Parmesan
1 Schweinefilet
250 g weißer Spargel
200 g Creme Fraiche
etwas Balsamicodressing
etwas BBQ Gewürz Deiner Wahl

ZUBEREITUNG:

Der Spargel wird geschält, in mundgerechte Stücke geschnitten und dann separat in einem Topf gar gekocht.

In der Zwischenzeit schneidest Du das Schweinefilet in 1 cm breite Scheiben und würzt diese dann. In einer Schüssel vermischt Du das Creme Fraiche mit 50 g geriebenen Parmesan.

Das Schweinefilet wird dann auf dem Grill von beiden Seiten scharf angegrillt und dann noch etwas kleiner geschnitten.

In die Pfanne kommt jetzt der Spargel mit dem Fleisch vermischt. Darüber streichst Du die Creme Fraiche - Käse - Masse und legst darauf die halbierten Erdbeeren. Die Pfanne kommt nun für 5 Minuten indirekt auf dem grill bei einer Garraumtemperatur von etwa 160 °C.

Auf dem fertigen Pfännchen verteilst Du noch etwas Balsamicocreme.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen.

hier gehts zum Video



Instagram

