

Schweinefilet mit Pilzfüllung

Gefülltes Schweinefilet ist einfach was Feines! Besonders mit einer herzhaften Pilzfüllung kombiniert, erhält das zarte Fleisch einen ganz besonderen Geschmack. Einmal gefüllt wird das Schweinefilet eingerollt, scharf angebraten und dann im Ofen gegart bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat. Das Ergebnis? Herrlich saftiges Schweinefilet!