



Schweinefilet an Apfel-Schmorgemüse

mit Spinat, Speck und Salbei



ca. 50min



3-4 Personen

Zaubere deinen Tischgästen einen abendlichen Genussmoment! Das ganz besonders zarte Schweinefilet wird in der Pfanne außen kross und innen rosig gebraten und mit cremigem Schmorgemüse serviert. Natürlich landen dabei nur erlesene Zutaten im Topf: Erst werden Kartoffeln, Äpfel, Sellerie und Spinat mit würzigem Speck und aromatischem Salbei veredelt, dann schmurgeln sie im Ofen einträchtig vor sich hin. Harmonie pur!

