

Italienische Rezepte

Fleischtopf Mit Gorgonzola

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Italien, Schwein, Hauptgerichte

500 g	Schweinelende		Salz
80 g	Mehl		Pfeffer
1	Zwiebel	150 g	Gorgonzola
4	Essl. Olivenöl extra vergine	1	Bund Petersilie, fein gehackt
1/2	Glas Trockener Weißwein		Milch

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Lende in Scheiben schneiden und die Scheiben beidseitig mit Mehl bestäuben. Die Zwiebel pellen und fein hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten, dann die Fleischscheiben zugeben und auf beiden Seiten anbraten.

Wenn das Fleisch gebräunt ist, den Wein angießen, salzen und pfeffern und das Fleisch maximal 10 Minuten köcheln lassen.

Die Fleischscheiben dachziegelartig in eine flache Auflaufform schichten. Den Gorgonzola in kleinen Brocken in die Pfanne geben, die Petersilie und einen Schuss Milch zufügen, den Käse unterrühren und schmelzen lassen.

Die Käsesauce über die Fleischscheiben gießen, die Form für etwa 15 Minuten in den Backofen geben und in der Auflaufform heiß servieren.