

## Schweinefilet in Baconmantel

Ein tolles Partyrezept



### **Zutaten:**

Schweinefilet  
Frühstücksbacon  
Sahne  
Creme fraiche oder Schmelzkäse  
Petersilie  
Ketchup  
Curry  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Je ein Stück Schweinefilet mit Frühstücksbacon umwickeln.  
Man kann entweder das Filet in Scheiben schneiden oder das ganze Filet umwickeln (und später schneiden).  
Das Fleisch in eine Auslauform legen.

Aus den übrigen Zutaten eine Soße zubereiten, abschmecken und über das Fleisch gießen.

Im Backofen bei 180°C Umluft etwa 50 Minuten backen.