SWISS
FOOD CREATIONS

Schweinefilet im Blätterteig

800g	Schweinefilet
230g	Blätterteig, eckig
10 Streifen	Rohschinken
200g	Philadelphia
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
750g	Reis

4	**15 min**	**45 min**
Personen	aktive Zeit	Gesamtzeit

Und so wird's gemacht

1. **Schweinefilet:** Das Filet filetieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach ca. 5 Minuten von jeder Seite scharf anbraten.

2. **Blätterteig:** In die Mitte des ausgewallten Blätterteig den Rohschinken legen. Darauf dann das angebratene Schweinefilet legen. Dieses in der Mitte einschneiden und den Schnitz mit reichlich Philadelphia füllen. Schlussendlich das Filet mit dem Blätterteig verschliessen und es bei 200° C für 30 Minuten in den Ofen schieben. Reis kochen und als Beilage servieren.

SWISS FOOD CREATIONS