

Schweinefilet im Speckmantel mit Cambozola-Reis



*

Am besten sofort testen! Ein wirklich traumhafter Genuss und ohne Fleisch eine tolle vegetarische Verwöhnidee.

Das Filet harmoniert perfekt mit deftigem und kross gebratenem Speck und natürlich auch zum cremig leckeren Cambozola-Reis.

Auch zu Gegrilltem passt der Reis wunderbar. Oder essen Sie z.B. den Reis nur mit gebratenem Speck. Und mein Favorit: pur, ohne etwas dazu.

1 **Zwiebel** halbiert im Mixtopf zerkleinern. 2 - 3 Sek. / Stufe 6
30 g **Butter**,
300 g **Risottoreis** zugeben, dünsten. 3 Min. / Dampf. / ⤵ / Stufe 1

Ab jetzt ohne Messbecher garen! Den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Deckel legen.

600 g **heißes Wasser**,
100 g **Weißwein**,
200 g **Sahne**, 150 g **Milch**,
2 TL **Salz**, etwas **Pfeffer**,
1 TL **Gemüsebrühe** zugeben und garen. 25 Min. / 90° / ⤵ / Rührstufe
100 g **Cambozola** in Stücken zugeben, mit dem Spatel kurz verrühren, fertig garen. 5 - 6 Min. / 90° / ⤵ / Rührstufe

Mit **frisch gemahlenem Pfeffer** servieren.

800 g **Schweinefilet** in Scheiben schneiden, mit $\frac{3}{4}$ TL **Salz** und **etwas Pfeffer** würzen, mit dünn geschnittenem **Speck** (ca. 200 g) umwickeln und in einer Pfanne mit **Öl** braten.

Sehr gut passt auch ein **Tomatensalat** dazu.