**Filetspitzen aus der Pfanne !**

**Zutaten: ( für 4 Personen )**

800 g Schweinefilet in Scheiben

200 g gerauchter Bauch in Würfeln

150 g frische Champignons

2 Schalotten

Senf, Ketchup, Salz, Pfeffer, Bratensaft od. Soße u. 1 Eßl. Sauerrahm

**Zubereitung:**

Den Bauchspeck in der Pfanne glasig dünsten, die Schalotten hinzufügen und nun erst die Filetscheiben.

Das Ganze bei starker Hitze kurz angehen lassen, so dass alles von beiden Seiten angebräunt ist.

Nun werden die Champignons hinzugefügt und Senf, Ketchup und die Gewürze je nach Geschmack eingerührt. Zum Schluss wird mit etwas Bratensaft oder Soße aufgefüllt

Vollendet wird das Gericht mit etwas Sauerrahm.

**Beilagenvorschlag:**

Spätzle und frische Gartensalate