

Camembert-Braten

Schweinenackenbraten (5 Pfd.)

Salz, Pfeffer, Steakgewürz

2 Päck. Camembert

2 Pack. Sahne Schmelzkäse

¼ l Wasser

2 Becher süße Sahne

1 Dose geschnittene Champions



Schweinenackenbraten würzen und anbraten.

Den fertigen Braten in Scheiben schneiden.

2 Päck. Camembert

2 Päck. Sahne-Schmelzkäse

in ¼ l kochendem Wasser auflösen

(Die Haut vom Camembert schwimmt oben, herausnehmen)

2 Becher süße Sahne hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Auflaufform den Braten und die Pilze schichten und Soße darüber geben.

1 Tag ziehen lassen.

Bei 200 Grad ohne Deckel im Backofen eine ½ Stunde garen.