# Schweinefilet im Blätterteig-Spinat-Mantel

Es haben sich kurzfristig Gäste angesagt? Dann ist das Rezept für Schweinefilet im Blätterteig-Spinat-Mantel perfekt geeignet, um schnell etwas Leckeres zu zaubern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Schweinefilet |
| 750 g | Blattspinat (TK) |
| 100 g | Schmelzkäse |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Knoblauch |
| 1 Packung | Blätterteig |
| | Öl (zum Anbraten) |
| | Butter (zum Anbraten) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Muskat |

## Zubereitung

1. Für das **Schweinefilet im Blätterteig-Spinat-Mantel** zunächst den Spinat in einem Sieb auftauen und gut abtropfen lassen. Butter und Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Schweinefilet im heißen Fett rundherum scharf anbraten.

2. Wenn das Fleisch auf allen Seiten eine schöne Bräunung hat, salzen und pfeffern. Noch einmal wenden und dann aus der Pfanne nehmen. In Alufolie wickeln und beiseite stellen.

3. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln und mit dem ganzen Knoblauch im Bratensatz des Filets andünsten. Spinat leicht ausdrücken und zur Zwiebel geben. Zusammen ca. 5-10 Minuten erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. Schmelzkäse in die Pfanne geben und so lange bei großer Hitze mit dem Spinat verrühren, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Vom Herd nehmen und den Knoblauch aus dem Spinat entfernen.

5. Fleischsaft aus der Alufolie dazugießen und unterrühren, den Spinat dann abkühlen lassen. Anschließend den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backrost mit Backpapier auslegen.

6. Blätterteig auf dem Backpapier ausrollen und - abgesehen von einem 2 cm großen Abstand rundherum - den abgekühlten (!) Spinat darauf verteilen. Das Fleisch in die Mitte des Teigs legen und den Teig dann zusammenrollen.

7. Die Enden der Rolle zusammendrücken und/oder umklappen. Die Rolle mit ein bisschen Wasser einpinseln und dann ca. 25-30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, nach Belieben etwas abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Wer keinen Schmelzkäse im Haus hat, kann für das Schweinefilet im Blätterteig-Spinat-Mantel auch Frischkäse verwenden.