

Filet-Spätzletopf

Zutaten:

- 2 Stück Filet
- 800 g Spätzle
- 100 g Bacon
- 400 ml Sahne
- 200 g Streukäse
- 500 g Gemüse nach Wahl
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Tomatenmark
- Salz

Vom Filet die überschüssige Sehne entfernen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden und mit dem Bacon einwickeln.

Den DO auf Temperatur bringen und das Filet scharf anbraten anschließend wieder rausnehmen und erst das Gemüse dann das Filet nun die Spätzle und zum Schluss die abgeschmeckte Sahne mit den Gewürzen und dem Tomatenmark darüber verteilen.

Nun noch den Streukäse drüber und nach einer Stunde bei 10 Briketts oben wie unten ist der Spätzletopf fertig.

