

## Affoltere-Platte

(für 10 Personen)

5 Schweinsfilets  
je ca. 300g  
Salz, Pfeffer  
Öl  
80 g Butter  
900 g frische Pilze  
Zitronensaft  
5 dl herber Weisswein  
5 dl gebundene Bratensauce  
5 dl Rahm  
400 g Emmentaler Käse in Scheiben  
Paprika  
Petersilie zum Garnieren

Die Schweinsfilets in fingerdicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, im heissen Öl rundherum anbraten und Dachziegelartig in einer Gratinform schichten. Warm stellen. Pilze vierteln oder achteln, mit Zitronensaft beträufeln und in Butter während ca. 5 Min. dünsten. Mit Weisswein ablöschen, Bratensauce und Rahm beifügen und über die Fleischstücke giessen. Mit Emmentaler-Käse-Scheiben belegen und im vorgewärmten Ofen (250°) überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.  
Vor dem Servieren mit Paprika bestäuben und mit Petersilie garnieren.

Dazu servieren wir Butter-Nudeln und eine gedämpfte Tomate.  
Evt. Etwas gemischter Salat.