



## Schweinslungenbraten im Teigmantel

### Zubereitung

- Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, den Tiefkühlblätterteig herausnehmen.
- Die Schweinslungenbraten im Stück enthäuten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und überkühlen lassen.
- Champignons waschen und putzen. Zwiebel fein hacken. Ein Bund Petersilie ebenfalls fein hacken.
- Anschließend die Zwiebel in Öl goldgelb anrösten. Champignons dazugeben und solange dünsten, bis das Wasser der Champignons verdunstet ist. Nun die gehackte Petersilie und etwas Salz dazugeben.
- Den Blätterteig so zurecht schneiden, dass der Schweinslungenbraten komplett eingehüllt werden kann. Auf den geschnittenen Blätterteig wird nun die Champignon Zwiebelmischung gleichmäßig aufgeteilt.
- Geben Sie nun den Schweinslungenbraten darauf, und schließen Sie den Teigmantel über dem Braten. Geben sie die fertig zubereiteten Fleischstücke in eine Pfanne, bestreichen diese mit Ei und backen das ganze bei 180° - 200° Heißluft 30 bis 35 min.

**Tipp:** Dazu empfehle ich Petersilienkartoffel und eine Kräutersoße.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Petra Eckel.**

### Zutaten

3 - 4 Stk. Schweinslungenbraten (1 Stk. ca. 3 Portionen)

BONA Pflanzenöl

Salz, Pfeffer

5 dag Zwiebel

0,4 kg Champignons

1 Bund Petersilie

2 - 3 Packungen Blätterteig

1 Ei zum Bestreichen

### Garnierung:

4 Stk. feste Paradeiser (Scheiben)

Krauspetersilie