

# *Pork fillet with zucchini in Gorgonzola cream sauce*

**für 12 Portionen:**

Für das Fleisch:

<b>4</b>	Schweinefilet(s), (eher dicker, dafür kürzer; ca. 600 g)
<b>4</b>	Zucchini
<b>48 Scheibe/n</b>	Bacon, (Frühstücksspeck)
<b>48</b>	Tomate(n), (Tomatenzwerge)
	Salz und Pfeffer, schwarzer, gemahlener
	Salz
	Cayennepfeffer

Für die Sauce:

<b>8 Becher</b>	Sahne
<b>400 g</b>	Gorgonzola ohne Rinde, gewürfelt
<b>12</b>	Schmelzkäse - Ecken à 30g
<b>2 TL, gest..</b>	Salz
<b>12 Prisen</b>	Cayennepfeffer

Backofen auf 180 - 200 Grad O/U vorheizen.  
Auflaufform bereitlegen.

Filet in 6 dicke Stücke (4 cm) teilen, aufrecht hinsetzen und diese rundherum mit je einer Scheibe Bacon einschlagen. Die "Tönnchen" mit Salz und gem. schwarzem Pfeffer bestreuen und aufrecht in eine Auflaufform setzen. (Wer mag, brät sie vorher kurz von beiden Seiten scharf an.)

Die Zucchini waschen, die Enden kappen, die Frucht halbieren. Jede Hälfte in 3 gleichgroße Teile schneiden und mit jeweils einer Scheibe Bacon umwickeln. Etwas Öl in einen kleinen Topf geben, erhitzen und die Zucchinitönnchen aufrecht hineinsetzen. Die Zucchini salzen, mit Cayennepfeffer bestäuben und von oben, unten und seitlich anbraten. Nun die angebratenen Zucchini zwischen das Fleisch in die Auflaufform setzen.

Die Tomaten waschen, trockentupfen und zwischen Fleisch und Gemüse legen.

Sahne in den Zucchinitopf schütten und erhitzen, gewürfelten Gorgonzola und die Schmelzkäseecken hinzufügen. Unter Rühren den Käse schmelzen und die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Dann die Sauce zwischen den Fleisch- und Zucchinstücken verteilen.

Die Form in den vorgeheizten Ofen setzen und alles in ca. 25 Minuten garen.

Zu der Käsesauce passen bissfest gegarte Nudeln.

Hinweis: Das Ganze ist auch partytauglich, da man es gut vorbereiten und in der Fettpfanne des Backofens zubereiten kann.