

Schweinelendchen mit Bananen (und Pfirsich)

Zutaten (für 4 Personen)

4 Schweinelendchen
2 Zwiebeln
2 Bananen
1 Becher Schlagsahne (flüssig)
300 ml Curry - Ketchup
1 Dose Pfirsichhälften

Zubereitung:

Schweinelendchen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zwiebeln schön braun anbraten.

2 Bananen in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform einfetten, Schweinelendchen mit den Zwiebeln in die Form geben und die Bananenscheiben darauf verteilen.

1 Becher Sahne steif schlagen, mit 300 ml Curry - Ketchup verrühren und über die Schweinelendchen verteilen.

Bei 160 ° C etwa 50 Minuten im Backofen lassen, Pfirsichhälften auf den Auflauf legen und nochmals 10 Minuten backen.

Als Beilage eignet sich am besten Reis.

