

# Lendchen à la Mayer

Köstlich – Lendchen im Speckmantel in einer Champignon-Sahne-Sauce. Ein perfektes Gericht, für ein größeres Familienessen oder ein Essen mit Freunden.

## Einkaufsliste (für 6 - 8 Personen)

2 Schweinelenden  
2 Pck. Bacon bzw. 15 – 20 Scheiben  
2 Dosen Champignons 1. Wahl  
4 Becher Sahne  
½ Tube Tomatenmark  
Salz  
Pfeffer  
Paprika



*mmh, lecker ...*

## Zubereitung

- 1 Schweinelenden in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Um jedes Stück 1 Scheibe Bacon wickeln.
- 2 In eine Pfanne oder ofenfeste Form geben und ca. 40 - 45 Minuten bei ca. 150 Grad in den Ofen geben (am besten mit einem Stichthermometer die Kerntemperatur im Auge behalten).
- 3 Nach 30 Minuten die Champignons zugeben.
- 4 In einem Topf die Sahne mit dem Tomatenmark gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und die Sauce ganz kurz zum Kochen bringen. Sauce die letzten 5 Minuten der Ofenzeit über die Lendchen geben.

Dazu passen Spätzle.