

Filet-Topf Toskana mit Röstiecken

Zauberstein und Ofenhexe



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1 kg Röstiecken
2 Stück Schweinefilet
2 Pck. Serrano Schinken
2-3 Kugeln Mozzarella

Sauce:
2 Knoblauchzehen
400 g pürierte Tomaten
1 Becher Sahne
150 g Milch
120 g Tomatenmark
50 g Tomatenketchup
1 EL Zucker
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1/2 TL Cayennepfeffer
1/2 TL Chillipulver
1/2 TL Pfeffer
1 TL Salz
20 g Speisestärke

Röstiecken auf dem Zauberstein verteilen und etwas antauen lassen.

Schweinefilets in Medaillons schneiden, mit Serrano Schinken umwickeln und nebeneinander in die große Ofenhexe legen.

Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Medaillons verteilen.

Knoblauchzehen pressen und mit den übrigen Saucen-Zutaten erwärmen.

Die Sauce über Fleisch und Mozzarella gießen.

Zauberstein mit angetauten Röstiecken direkt auf die Ofenhexe legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober/Unterhitze ca. 35-40 Minuten garen.

Tipp: Röstiecken kann man alternativ auch im Airfryer (15 Min.) machen.

Guten Appetit!