

Schweinefilet im Speckmantel

Ofenmeister



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

500 g Schweinefilet
200 g Bacon
1 Kugel Mozzarella
1 TL Basilikum
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
15 g Olivenöl
400 g Tomaten, stückig
1 Dose Tomatenmark (70 g)
100 ml Sahne
1/2 TL Basilikum

1/2 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1/2 TL Thymian
1/2 TL italienische Kräuter
1 TL Gemüsebrühe
1-2 TL Zucker
1 TL Speisestärke
2-3 Tropfen Tabasco

Bacon überlappend nebeneinander legen. Mozzarella in Scheiben schneiden und mittig auf den Bacon legen. Mit Basilikum bestreuen. Schweinefilet darauf legen, salzen, pfeffern und nun die Schinkenenden darüber legen. Mit der Nahtseite nach unten in den Ofenmeister legen.

Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln und mit Olivenöl andünsten. Restliche Zutaten zugeben und unter Rühren aufkochen lassen.

Anschließend die Soße kurz pürieren. Die Soße zum Schweinefilet geben und mit dem Deckel verschließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober/Unterhitze ca. 40-45 Minuten garen.

Anschließend das Filet herausnehmen und in Stücke schneiden. Dazu passen Nudeln, Spätzle oder Reis.

Guten Appetit!