

Schweinefilettopf, toskanisch

Fleisch – Schwein

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ **Stunden**
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4 - 6
Schweinefilet	g	750 - 800
Bauchspeck in ~ 30 dünnen Scheiben	g	300
Sahne	ml	500
Tomatenmark	EL	5
Tomaten frisch (auch Dose)	g	400
Knoblauchzehen	St.	2 - 3
Tomatenketchup		
Paprikapulver		
Cayenne		
Chilipulver		
Salz, Pfeffer		
Rosmarin, Basilikum, Thymian		
Butter		
Paniermehl		

VORBEREITEN:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2. Fleisch in Medaillons teilen und mit einer halben Speckscheibe umwickeln.
3. Auflaufform ausbuttern und Medaillons darin dicht nebeneinander legen.
4. Tomaten pellen und zerkleinern.

ZUBEREITUNG:

1. Sahne in einem Topf erhitzen. Tomaten, ein bisschen Tomatenketchup und Tomatenmark einrühren.
2. Mit den Gewürzen pikant abschmecken und kurz aufkochen. (wenn Sauce zu blass, Tomatenmark zugeben)
3. Heiße Sauce über Fleisch geben. Mit Butterflocken belegen und mit etwas Paniermehl bestreuen.
4. Etwa 40 Minuten im Ofen backen.
5. Mit Brot und Wein anrichten

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Ciabatta oder Baguette / kräftiger Rotwein

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		40

Kcal pro Portion: 1095 **Trennkost:** E * R-189.DOC