

Toskanischer Filettraum

Zutaten:

500g Schweinefilet
1 P. (Frühstücks-)Bacon
2 Becher Schlagsahne
1 Dose Tomatenmark
300g Tomaten
etwas Ketchup
2 Zehen Knoblauch
Rosmarin (frisch oder gefrosten)
Thymian (frisch oder gefrosten)
Basilikum (frisch oder gefrosten)
Paprikapulver
Pfeffer
evtl. Chilipulver

- Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
- Fleisch abwaschen, trocknen und in Medaillons/medaillongroße Stücke schneiden
- Fleischstücke mit Bacon umwickeln
- Auflaufform fetten und die Fleischstücke inkl. Bacon hineinlegen
- Sahne im Topf erhitzen
- Tomaten vierteln
- Tomaten, Tomatenmark und Ketchup in die Sahne rühren
- Knoblauch pressen und hinzu geben
- Gewürze hinzu geben (am besten Rosmarin, Thymian + Basilikum als frische Zweige bzw. Blätter ganz oder nur leicht zerzupft hinzugeben)
- Kurz aufkochen lassen
- Diese heiße Soße über die Filetstücke geben
- 40min im Ofen backen
- Vor dem Servieren die Zweige Rosmarin und Thymian herausfischen

TIPP 1: Ciabatta schmeckt herrlich dazu!

TIPP 2: Mit mittelaltem Gouda überbacken!