

Mediterranes Schweinefilet aus dem Ofen

Menge: 4 bis 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 40 bis 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten:

3 große Kartoffeln

800 g Schweinefilet

1 EL Olivenöl

100 g Serranoschinken

3 Knoblauchzehen

je 1 TL Rosmarin, Thymian & Salbei

Rosenpaprika

1 Schuss Zitronensaft, frisch
gepresst

3 Paprika (rot, gelb, grün)

Salz & Pfeffer

3 kleine, rote Zwiebeln

8 schwarze Oliven

2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in ca. 4 cm große Würfel schneiden und 20 Minuten kochen.

Paprika und Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Oliven in Ringe schneiden

Ofen auf 200 °C vorheizen

Knoblauch schälen und pressen und mit dem Olivenöl, Pfeffer, den Kräutern, Salz und Zitronensaft vermengen. Eine Prise Rosenpaprika zufügen.

Schweinefilet in einen Bräter geben und mit der Kräutermarinade bestreichen. Das Filet mit dem Serranoschinken umwickeln.

Kartoffeln, Paprika, Oliven und Zwiebeln zu dem Fleisch geben. Die stückigen Tomaten darüber geben und für 40 bis 50 Min. im Ofen garen.

Tipp:

Bei einem Gasofen sollte man das Fleisch einmal wenden, so dass die untere Seite oben liegt, damit es gleichmäßig durchgart.