Schweinefilet
Italia

Backofen: **230° C Ober- / Unterhitze**
Backzeit: **ca. 45 min**
Zubehör: **Ofenmeister**

Zutaten:

1 Schweinelende (ca. 500 g)
200 g Serranoschinken oder Bacon
1 Kugel Mozzarella

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
15 g Knoblauchöl
400 g stückige Tomaten
70 g Tomatenmark
1 Becher Sahne
1/2 TL Basilikum
1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1/2 TL Thymian
1/2 TL ital. Kräuter
1 geh. TL Gemüsebrühe
1 TL Zucker
1 TL Speisestärke

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Serranoschinken überlappend nebeneinander legen. Mozzarella in Scheiben schneiden und mittig auf den Schinken legen. Schweinefilet darauf legen, salzen & pfeffern und dann die Schinkenenden darumlegen.
Schweinefilet mit der Nahtseite nach unten in den Ofenmeister legen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Öl andünsten. (TM: 5 sek / Stufe 5, dann 3 min / Varoma / Stufe 1)

Restliche Zutaten zufügen und unter Rühren aufkochen. (TM: 6 min / 100° C / Stufe 3)

Soße kurz pürieren (5 sek / Stufe 8) und dann zum Schweinefilet in den Ofenmeister geben.

Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 min garen.

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Mobil: 0179 / 900 300 5
www.melaniepfoertsch-leckeresmitpamperedchef.de

Quelle: ofenzauberei.de