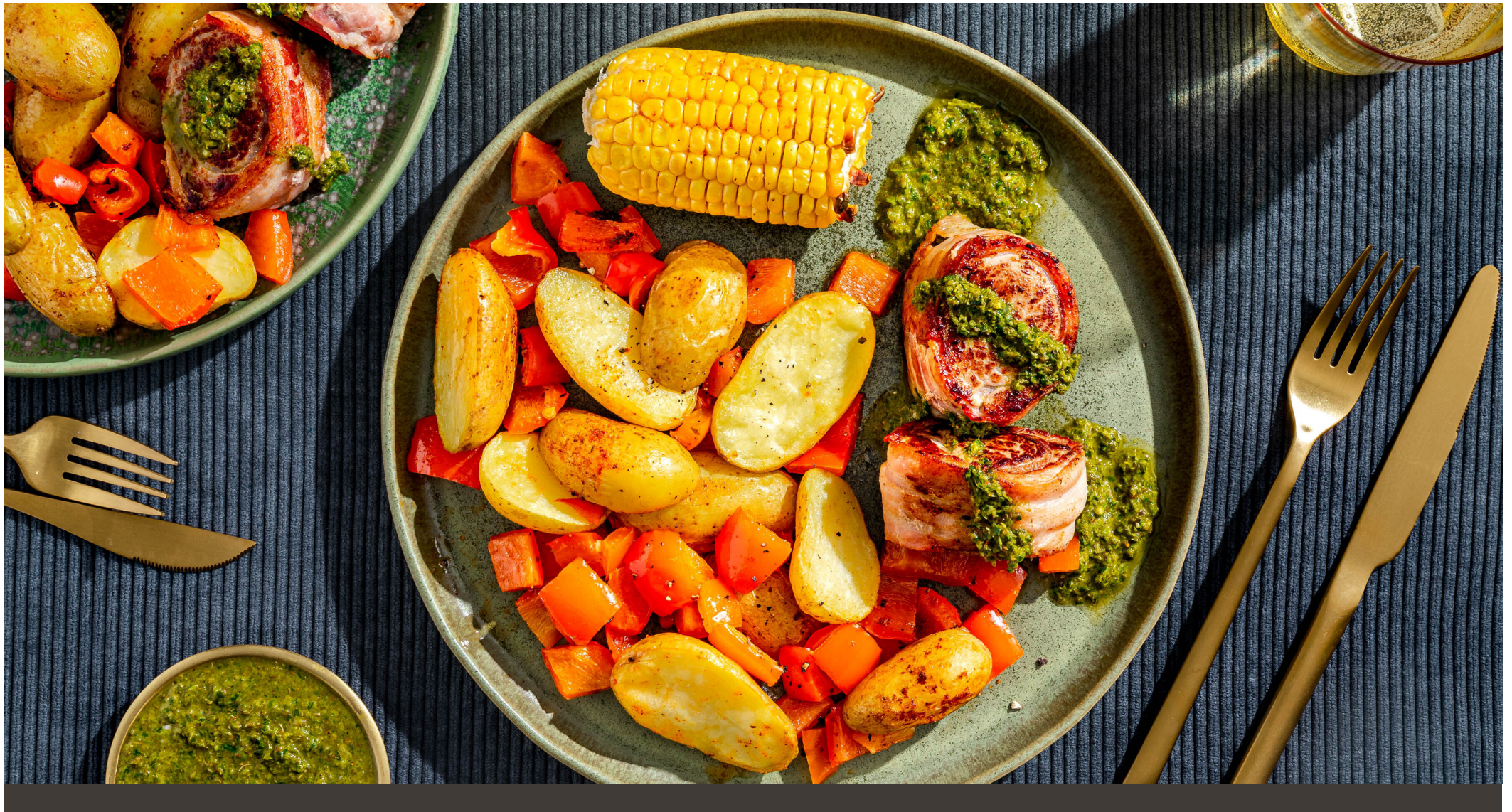




Schweinefilet im Speckmantel mit Chimichurri

dazu gebackene Kartoffeln, Paprika und Mais



40-50min



3-4 Personen

Soll es heute mal etwas ganz Besonderes sein? Wir haben da einen Vorschlag: zartes Schweinefilet, eingehüllt in leckeren Bacon und dann herrlich knusprig gebraten, verfeinert mit der würzigen Magie der Chimichurri. Klingt hervorragend, oder? Für kulinarisch hochwertige Farbe auf dem Teller sorgen Kartoffeln, Paprika und Mais – raffiniert gewürzt und schick im Ofen gebacken. Ein zauberhaftes Mahl, ebenso deftig wie exklusiv!

- 1kg Babykartoffeln
- 4 Paprika
- 2 frische Maiskolben
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 2 Knoblauchzehen
- 40g Basilikum & Petersilie
- 2 Peperoni
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 2 Pck. Baconscheiben
- 2 Pck. Schweinefilet

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 887kcal, Fett 51.7g,
Kohlenhydrate 60.9g, Eiweiß 43.1g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** halbieren. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Hüllblätter und Fäden entfernen, dann die **Maiskolben** quer halbieren.



Die **Baconscheiben** leicht überlappend auslegen. Das **Fleisch** trocken tupfen, quer auf den **Bacon** legen und einrollen. In **je 4 gleich dicke Scheiben** schneiden.



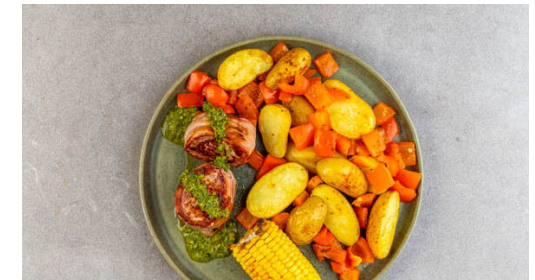
Die **Kartoffeln**, die **Paprika** und den **Mais** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen, mit je 2EL Olivenöl, je ½TL Salz und je **1TL der Gewürzmischung** einreiben und 25-30Min. im Ofen backen, bis sie appetitlich gebräunt und durchgegart sind.



Das eingewickelte **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze rundum 6-8Min. bis zur gewünschten Garstufe braten.



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Basilikum** und die **Petersilie** grob schneiden. Die **Peperoni** in Ringe schneiden. Alle genannten **Zutaten** in einem hohen Gefäß mit 4EL Olivenöl, 4EL hellem Essig, 6EL Wasser, **1TL Oregano**, der **restlichen Gewürzmischung** und 2 kräftigen Prisen Salz bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Mit Salz, Öl und Essig abschmecken.



Das **Fleisch** mit den **Kartoffeln** und dem **Gemüse** anrichten und mit der **Chimichurri** garniert servieren.