



Schweinefilet im Speckmantel mit Chimichurri

dazu gebackene Kartoffeln, Paprika und Mais



40-50min



2 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!

- 1 Pck. Babykartoffeln
- 2 Paprika
- 1 frischer Maiskolben
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum & Petersilie
- 1 Peperoni
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 1 Pck. Baconscheiben
- 1 Pck. Schweinefilet

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 880kcal, Fett 51.9g,
Kohlenhydrate 59.0g, Eiweiß 43.2g



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 den **Maiskolben** quer halbieren.



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



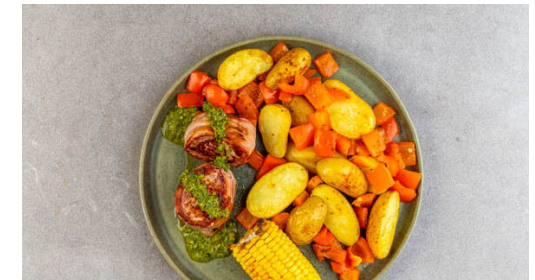
Die **Kartoffeln**, die **Paprika** und den **Mais** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz und **1TL Gewürzmischung** einreiben und 25–30Min. im Ofen backen, bis sie appetitlich gebräunt und durchgegart sind.



Das eingewickelte **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL 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 2EL Olivenöl, 2EL hellem Essig, 3EL Wasser, **½TL Oregano**, **1TL Gewürzmischung** und 2 Prisen Salz bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Die **Chimichurri** mit Salz, Öl und Essig abschmecken.



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