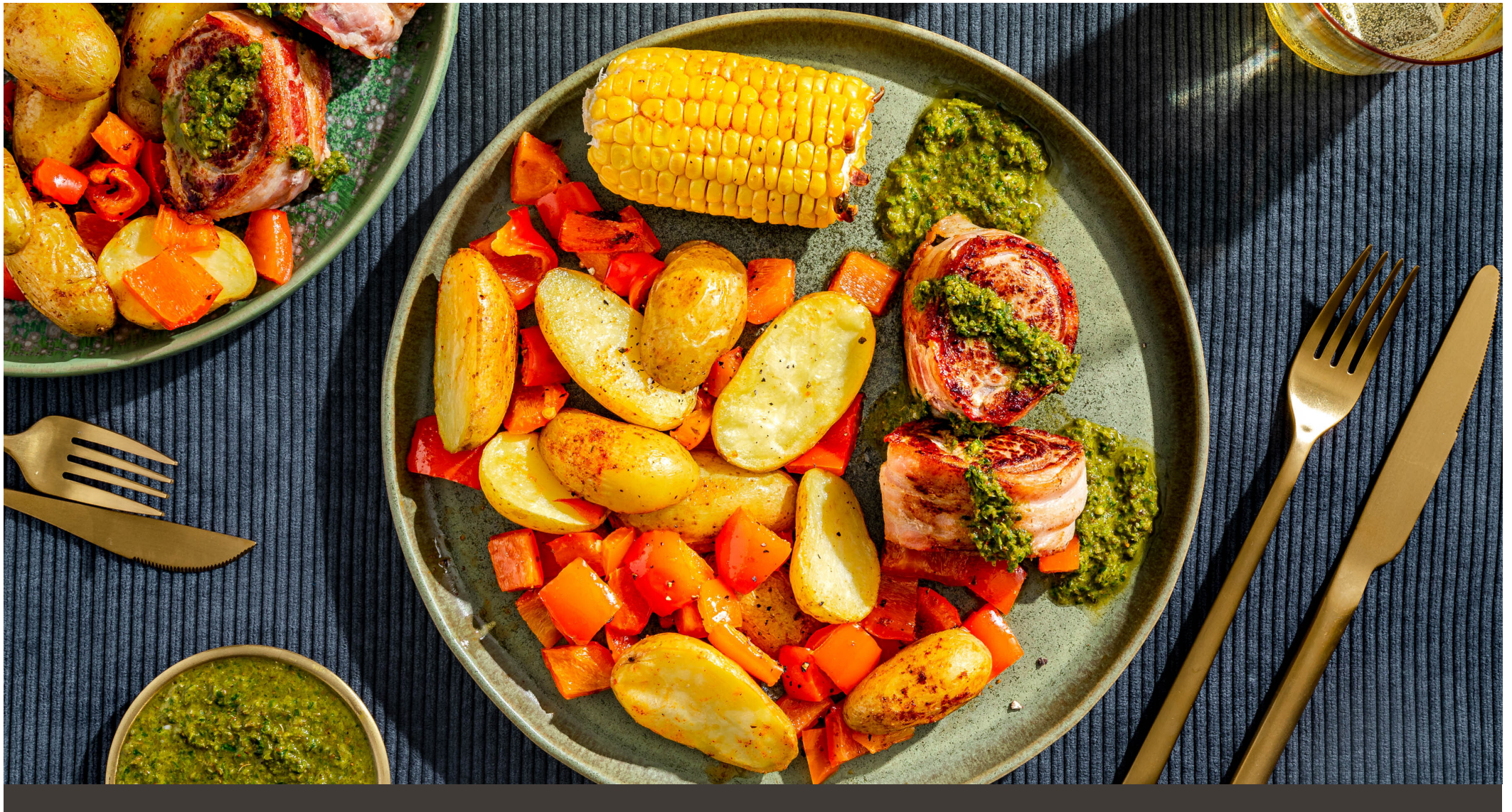




Schweinefilet im Speckmantel mit Chimichurri

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 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 2 Knoblauchzehen
- 40g Basilikum & Petersilie
- 2 Peperoni
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 2 Packungen Baconscheiben
- 2 Packungen Schweinefilet

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 891kcal, Fett 52.2g,
Kohlenhydrate 61.0g, Eiweiß 43.1g



4. Fleisch einwickeln

2. Gemüse backen

5. Fleisch braten

3. Chimichurri zubereiten

6. Anrichten & servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(cf531ed27e91483460120fcc057b3901_img.jpg\)](#) [!\[\]\(34fde9b7c74442c0438f550a41236260_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f3ffd03e145adb5d0f6f54d9f4fb82fd_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**