



Schweinefilet im Speckmantel mit Chimichurri

dazu gebackene Kartoffeln, Paprika und Mais



40-50min



2 Portionen

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 backen. Ein zauberhaftes Mahl, ebenso deftig wie exklusiv!

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer es weniger scharf mag, verwendet nicht die ganze Peperoni.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Gemüse schneiden

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.



2. Gemüse backen

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.



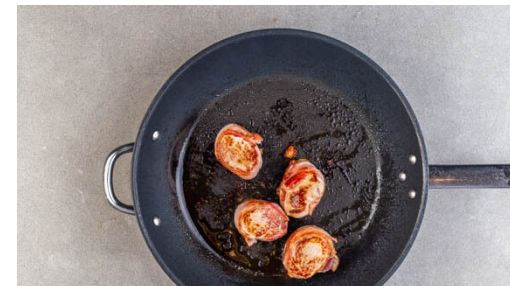
3. Chimichurri zubereiten

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.



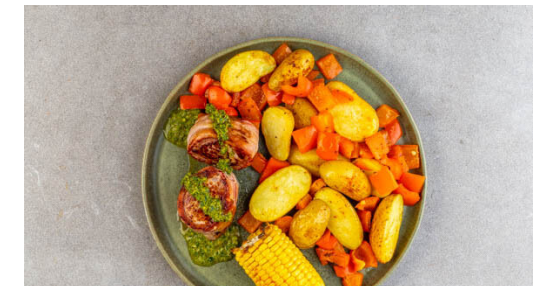
4. Fleisch einwickeln

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



5. Fleisch braten

Das eingewickelte **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze rundum 6-8Min. bis zur gewünschten Garstufe braten.



6. Anrichten & servieren

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