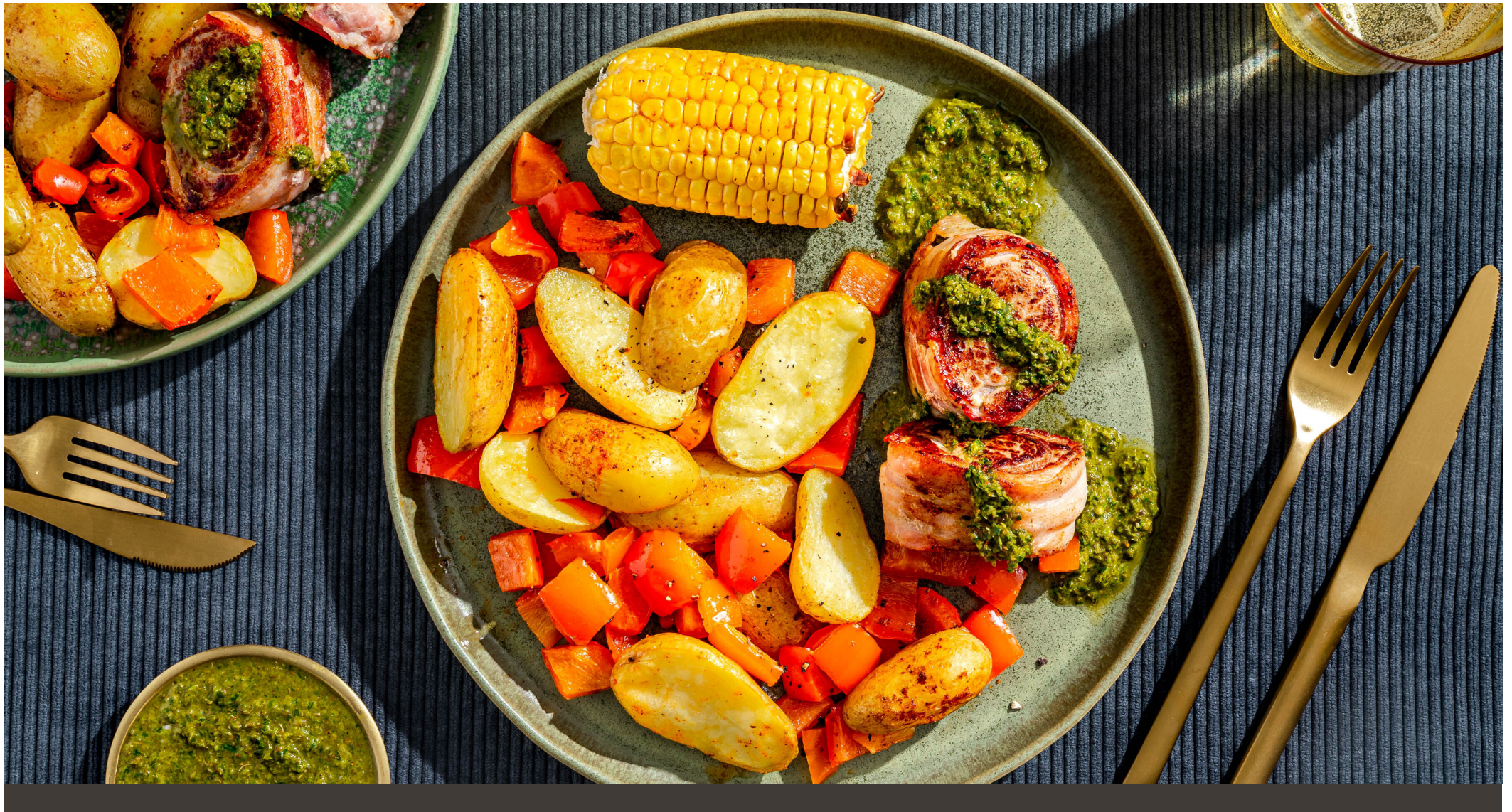




Schweinefilet im Speckmantel mit Chimichurri

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



2. Gemüse backen

3. Chimichurri zubereiten

4. Fleisch einwickeln

5. Fleisch braten

6. Anrichten & servieren

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