



## Schweinerücken mit Röstgemüse

und weißem Bohnenpüree



30-40min



3-4 Personen

Während Rote Bete, Petersilienwurzeln und Karotten im Ofen grillen, brutzelt das Fleisch in der Pfanne vor sich hin. Damit es auch schön zart bleibt, lässt du das Fleisch nach dem Braten am besten noch ein paar Minuten ruhen – so sammeln sich die Bratensäfte und treten nicht sofort aus, wenn du das Fleisch anschneidest. Dazu gibt es ein cremiges Püree aus weißen Bohnen und Thymian. Guten Appetit!



- 3 Zwiebeln
- 10g frischer Rosmarin & Thymian
- 2 Dosen weiße Bohnen
- 2 Rote Beten
- 3 gelbe Karotten
- 2 Petersilienwurzeln
- 2 Packungen Schweinerückensteak

- 2EL Butter <sup>7</sup>
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

**Allergene**  
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 576kcal, Fett 22.1g,  
Kohlenhydrate 38.7g, Eiweiß 46.4g



## 1. Zwiebeln schneiden

A close-up shot of a person's hands pouring white beans from a metal sieve into a large stainless steel pot. The pot is on a stovetop and contains some liquid and finely chopped green herbs. The background is a rustic stone wall.

#### 4. Bohnen kochen

#### 4. Bohnen kochen



**2. Gemüse schneiden**

## 2. Gemüse schneiden



## 5. Fleisch braten

**3. Gemüse rösten**

### 3. Gemüse rösten



**6. Bohnen pürieren**

## 6. Bohnen pürrieren

Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen und fein schneiden. Die **Bohnen** im Topf mit einem Stabmixer cremig pürieren, den **Thymian** untermischen und die **Bohnen** mit Salz abschmecken. Ggf. mehr Wasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden, mit dem **Röstgemüse** und dem **Bohnenpüree** anrichten und servieren.