

## Schweinefilet im Speckmantel mit Chimichurri

dazu gebackene Kartoffeln, Paprika und Mais



40-50min



4 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 gebacken. Ein zauberhaftes Mahl, ebenso deftig wie exklusiv!

## Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Babykartoffeln
- 4 Paprika
- 2 frische Maiskolben
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 2 Knoblauchzehen
- 40g Basilikum & Petersilie
- 2 Peperoni
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 2 Pck. Baconscheiben
- 2 Pck. Schweinefilet

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

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

## Kochtipp

Wer es nicht so scharf mag, verwendet weniger Peperoni.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

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



### 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 die **Maiskolben** quer halbieren.



### 2. Gemüse backen

Die **Kartoffeln**, die **Paprika** und den **Mais** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen, mit je 2EL Olivenöl, je ½TL Salz und je **1TL der Gewürzmischung** einreiben und 25-30Min. im Ofen backen, bis sie appetitlich gebräunt und durchgegart sind.



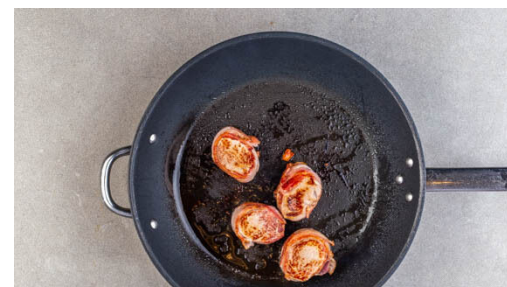
### 3. Chimichurri zubereiten

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 4EL Olivenöl, 4EL hellem Essig, 6EL Wasser, **1TL Oregano**, der **restlichen Gewürzmischung** und 2 kräftigen Prisen Salz bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Mit Salz, Öl und Essig abschmecken.



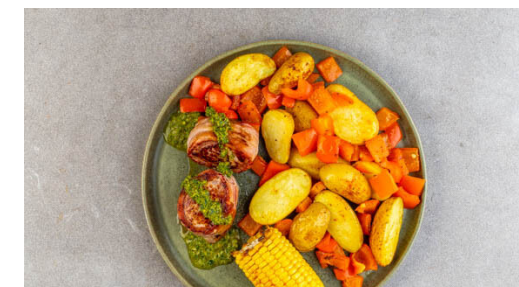
### 4. Fleisch einwickeln

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



### 5. Fleisch braten

Das eingewickelte **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL 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.