

Gratinierter Filettopf

Zutaten:

500 g Schweinefilet, 1 Packung passierte Tomaten, 1 Mozzarella ca. 125 g, 1 Knoblauchzehe, 0,2 Liter Rotwein, geräuchertes Paprikapulver, Pfeffer aus der Mühle, Pfeffer-, Piment- und Wacholderkörner, Frische Kräuter (Thymian und Rosmarin).

Zubereitung:

Die passierten Tomaten mit dem Rotwein vermischen und alles kräftig würzen. Knoblauch fein schneiden und die frischen Kräuter zugeben. Die geschnittenen Fleischstücke (fingerdick) in die „Soße“ legen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf der Oberfläche verteilen. Im vorgeheizten Backofen (120°C) 20 Minuten und dann weitere 15 Minuten bei 160°C garen bzw. gratinieren lassen. Dazu schmecken gut Spaghetti oder ein knuspriges Baguette.

Guten Appetit!