

Filet im Tomatensumpf (für 4 Personen)

Zutaten:

500g Schweinefilet
100g Rauchfleisch/Frühstückspeck
1 D. Pizzatomaten
1 EL Ketchup
1 EL Tomatenmark
Paprika, Salz, Pfeffer
Thymian
Weinbrand (nach Belieben)
1 Becher Schlagsahne

Zubereitung:

Fleisch abwaschen, trocken tupfen und in 3cm dicke Scheiben schneiden. Je eine Scheibe Rauchfleisch um die Fleischscheibe wickeln. Fleisch von beiden Seiten würzen und in eine Auflaufform stellen.

Die Pizzatomaten mit Sahne, Ketchup, Tomatenmark und Gewürzen verrühren und mit dem Thymian abschmecken. Nach Belieben noch mit Weinbrand abrunden.

Im heißen Backofen ohne Deckel bei 180 Grad ca. 35-40 Minuten garen lassen. Heiß servieren.

Gutes Gelingen!