Kräuter-Krusten-Braten auf Gemüsebett

Zutaten

- 750 g Kartoffeln, mehligkochend
- 500 g Tomaten
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 5 EL Olivenöl
- 175 ml Wasser
- 1 Würfel Maggi Klare Suppe mit Suppengrün, Faltschachtel mit 8 Würfeln
- 1 kg Schweinebraten
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 3 EL Paniermehl
- 2 EL Parmesan, frisch gerieben
- 2 EL Petersilie, gehackt
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Knoblauchzehen schälen und durchpressen. 2 EL Olivenöl in den Bräter geben und die Kartoffel- und Tomatenscheiben abwechselnd einschichten.

3. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und Maggi Klare Suppe mit Suppengrün darin auflösen, den Knoblauch dazu geben und über die Kartoffel- und Tomatenscheiben gießen.

4. Schweinebraten waschen, trocken tupfen und mit Maggi Würzmischung 1 würzen, auf das Gemüse legen und 60 Minuten im Backofen offen garen. Weitere 40 Minuten geschlossen weitergaren.

5. Für die Kruste: Zitrone heiß waschen, die Schale abreiben. Die restliche Knoblauchzehen schälen und durchpressen. Paniermehl, Parmesan, Petersilie und 3 EL Olivenöl zugeben, alles gut vermischen, auf dem Fleisch verteilen und weitere 30 Minuten offen garen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	33 g
Energie	724 kcal
Fett	47 g
Protein	41 g

147 Minuten

5 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de