Schweinefilet im Bratschlauch mit Sommer-Gemüse

Zutaten

- 500 g Schweinefilet
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Zucchini
- 150 g rote Paprikaschoten
- 80 g Frühlingszwiebeln
- 1 Slightly heaped teaspoon Thymian
- 2 Slightly heaped teaspoons Rosmarin
- 1 large THOMY Les Sauces Hollandaise
- 160 g Kirschtomaten
- 1 Stängel Basilikumblätter
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160°C Ober- /Unterhitze (130°C Umluft) vorheizen.
2. Schweinefilet waschen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Schweinefilet von allen Seiten anbraten.
4. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden.
5. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Bratschlauch geben. Das Schweinefilet auf das Gemüse legen, mit Thymian und Rosmarin belegen. Den Bratschlauch schließen und im Backofen ca. 20-25 Min. garen.
6. In einem Topf THOMY Les Sauces Hollandaise heiß werden lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Basilikumblätter in dünne Streifen schneiden und zusammen mit den Kirschtomaten in die Sauce geben.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	8 g
Energie	329 kcal
Fett	19 g
Protein	30 g

45 Minuten

4 Portionen

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