



Schweinebraten toskanischer Art

Zutaten

- 1 kg Schweinebraten
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 150 g Zwiebeln
- 2 Slightly heaped teaspoons Rosmarin frisch
- 2 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 200 g Tomaten
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 ml Wasser
- 2 Päckchen Maggi Sauce zu Schweinebraten, 2er Pack
- 1 Stück Zitronenschale
- 1 kg Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 150 g Datteltomaten
- 0,5 TL brauner Zucker
- 2 TL Balsamessig
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Schweinebraten waschen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Knoblauchzehe(n) schälen und durchpressen. Zwiebeln schälen und in große Würfel schneiden. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in große Würfel schneiden.
3. In einem Bräter THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Den Schweinebraten von allen Seiten darin anbraten und herausnehmen. Knoblauch, Zwiebeln, Rosmarin, Thymian und Tomaten darin anbraten. Wasser zugießen, MAGGI Sauce zu Schweinebraten einrühren und zum Kochen bringen. Schweinebraten und Zitronenschale (mit dem Sparschäler ca. 5 cm abgeschält) dazu geben und zugedeckt ca. 80 Min. schmoren.
4. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, längs in Spalten schneiden. Mit Olivenöl mischen und mit Salz bestreuen. Auf ein Backblech geben und im Backofen ca. 30 Min. garen.
5. Datteltomaten waschen und halbieren. Zucker und Balsamessig mischen, die Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln an einer Seite etwas zur Mitte schieben und die Tomaten auf dem freien Platz verteilen. Weitere 20 Min. garen.
6. Den Schweinebraten aus der Sauce nehmen und die Sauce durch ein Sieb gießen. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce, den Kartoffeln und den Tomaten servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 51 g

🕒 90 Minuten

⊕ 4 Portionen

Energie	1104 kcal
Fett	77 g
Protein	51 g