



## Herbstliches Ofengemüse mit Rosm arin-Schweinefilet

### Zutaten

- 300 g Süßkartoffeln
- 250 g Kartoffeln
- 135 g Rote Bete
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 250 g Muskatkürbis
- 10 g Maiskolben, gegart
- 8 EL Olivenöl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bauern-Topf mit Hackfleisch
- 400 g Schweinefilet
- 4 Slightly heaped teaspoons Rosmarin, frisch
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Pfeffer
- etwas Salz

### Zubereitung

1. Backofen auf 225°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Süßkartoffeln, Kartoffeln und Rote Bete putzen, waschen und in Wedges schneiden. Paprikaschoten putzen, waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Muskatkürbis putzen, waschen und in breite Streifen schneiden. Maiskolben in vier dicke Scheiben zerteilen.
3. Das Gemüse in eine großen Schüssel geben, Olivenöl und MAGGI Fix für Bauern-Topf mit Hackfleisch zugeben und alles gut durchmischen. Im Backofen 20 Min. backen, danach das Gemüse einmal wenden und weiter 20 Min. fertig backen.
4. In der Zwischenzeit Schweinefilet putzen und in vier gleich große Medaillons schneiden. Die Medaillons mit je einem Zweig Rosmarin umwickeln und fest kneten. Das Fleisch mit Salz würzen.
5. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Fleisch von beiden Seiten ca. 2 Min. anbraten, dann auf das Gemüse legen und die letzten 8 Min. mitgaren. Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	41 g
Energie	550 kcal
Fett	30 g
Protein	27 g

🕒 51 Minuten

⊕ 4 Portionen