

Schweinebraten im Gemüsebett

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Schweinebraten
- 3 Tl. Frische Kräuter gehackt (möglichst frisch)
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- je 1 rote und grüne Paprika
- 1 mittlere Aubergine
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 kg Kartoffeln

Zubereitung:

Das Fleisch von allen Seiten würzen, auf ein tiefes Bratenblech legen und bei 220 Grad ca. 1 Stunde braten.

In der Zwischenzeit das Gemüse und die Kartoffeln putzen und klein schneiden. Die Zutaten nach ca. 1 Stunde um den Braten geben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter darauf verteilen.

Alles nochmals ca. 45 min. braten, dabei mehrmals umrühren und etwas Wasser zugeben. Vor dem Servieren eventuell noch nachwürzen.

Guten Appetit!