

# Schweinefilet mit Kartoffeln und Tomaten

## Zutaten für 4 Portionen:

750 g Kartoffeln  
3 rote Zwiebeln  
6 EL Olivenöl  
2 Schweinefilets  
25 Kirschtomaten  
250 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe  
frischer Thymian und Rosmarin  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Backofen auf 200°C (Umluft: 180 °C) vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden, Zwiebeln schälen und schneiden.

Kartoffeln und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und 3 EL Olivenöl mischen, in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 15 min. garen.

In der Zwischenzeit das Schweinefilet in gleichgroße Teile schneiden, mit Salz & Pfeffer würzen und in dem restlichen Olivenöl rundherum kräftig anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zu der Kartoffel-Zwiebel-Mischung geben. Kirschtomaten halbieren, mit Thymian und Rosmarin ebenfalls kurz anbraten und über das Fleisch verteilen. Brühe angießen und weitere 15 min. im Ofen garen.

Dazu einen kühlen Weißwein reichen.

*Guten Appetit!*

