

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!

