



Schweinefilet im Speckmantel .

 **25 Min.**  **45 Min.**  **einfach**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portionen

Zubereitung:

- g Schweinefilet (z.B. Mühlenhof)
- Pfeffer
- Speck oder Bacon (z.B. Naturgut)
- g Sahne
- g Frischkäse Knoblauch (z.B. Lindenhof)
- EL Tomatenmark
- TL Ahornsirup (z.B. Naturgut)
- EL Currypulver
- TL Chiliflocken (z.B. Würz&Co.)
- Salz
- Bund Schnittlauch

- 1** Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 2** Fleisch trockentupfen und pro Portion in 4 Stücke schneiden. Mit Pfeffer würzen und in je einen Streifen Bacon wickeln. In einer passenden Auflaufform nebeneinander verteilen.
- 3** Sahne, Knoblauch-Frischkäse, Tomatenmark, Ahornsirup, Curry und nach Belieben Chiliflocken, Salz und Pfeffer aufschlagen, evtl. mit einem Schuss Wasser verdünnen.
- 4** Die sämige Soße in die Form gießen. Die Fleischpäckchen sollten bis zur Hälfte in der Soße stehen. Das Fleisch im Ofen ca. 20 Min. garen.
Tipp: Schweinefilet darf innen noch leicht rosa sein.
- 5** Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden.
- 6** Fleisch aus dem Ofen holen, mit dem Schnittlauch bestreuen und am besten noch in der Form servieren.

Tipp: Dazu schmecken Reis und ein leichter Blattsalat.