

WINTERFILET MIT BRATAPFEL UND ROTE-BETE-NUSS-GEMÜSE.

 **45 Min.**  **leicht**

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

Für das schweinefilet:

800 g Schweinefilet
 etwas Salz und Pfeffer

2 EL Rapsöl

Außerdem:

4 kleine Äpfel

4 Rosmarinzweige

500 g Rote Beete, vorgegart

4 Schalotten

30 g Butter

1 TL Agavendicksaft

50 g Pekannüsse, grob geschnitten

1 TL Balsamicoessig
 etwas Salz und Pfeffer

400 g Best Moments Mini-Knödel
 mit Speck

1 EL Rapsöl

50 g Schinkenwürfel

1 Pck. Best Moments Maronensauce

Zubereitung:

- 1** Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilet kalt abspülen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Öl in einem Bräter erhitzen, das Filet ca. 6 – 8 Minuten rundherum anbraten und mit Pfeffer bestreuen.
- 2** Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen, je 1 Rosmarinzweig in die Löcher stecken. Die Äpfel im Bräter um das Schweinefilet legen und im Backofen ca. 15 – 18 Minuten garen.
- 3** Rote Bete in größere Stücke schneiden. Schalotten schälen und längs vierteln. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin anbraten, Agavendicksaft, Nüsse und Rote Bete zugeben und erhitzen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4** Mini-Knödel nach Packungsanweisung garen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schinkenwürfel darin kurz bei mittlerer Hitze anbraten. Die gegarten Mini-Knödel zugeben und bis zum Servieren warm halten. Maronensauce nach Packungsanweisung langsam erhitzen.
- 5** Schweinefilet in Scheiben schneiden, die Äpfel halbieren und mit den Mini-Knödeln, der Maronensauce und dem Rote-Bete-Nuss-Gemüse servieren.