

Schweinefilet griechischer Art

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1kg Schweinefilet zugeschnitten
- Paprika, rot, blanchiert
- Paprika, gelb, blanchiert
- Olivenscheiben
- Zwiebeln, fein gehackt
- Schafskäse, in Würfel
- Zucchini, in Würfel

Zubereitung:

Das Filetende leicht einschneiden (nicht durchschneiden!). Dann Filetspitze umklappen und mit einem Holzspieß fixieren. Das Schweinefilet mit Würzöl einstreichen und kräftig groben Knoblauchpfeffer einreiben. Der Länge nach eine Tasche in das Filet schneiden und hier hinein die Gemüse und Schafskäsewürgel geben.

Den Umluft-Herd vorheizen auf 190°C und das Filet hineingeben. Nach ca. 10min die Temperatur auf 160°C senken. Schließlich bei einer Kerntemperatur von 65°C ca. 35-40min garen.

Mögliche Beilagen:

Ital. Backkartoffeln, franz. Kartoffeln, Salatteller