

Schweinefilet ital. Art bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Schweinefilets, kleines Stück Parmesan, 10 Scheiben Serrano-Schinken, frisches Basilikum, 2 Knoblauchzehen, 1 Glas getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten, Salz, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Die Schweinefilets säubern und von Sehnen befreien.

Mit Salz und Pfeffer würzen und der Länge nach aufschneiden.

Parmesan, Knoblauch und die abgetropften Tomaten

pürieren. Das Filet mit den frischen Basilikumblättern auslegen und mit der Tomatenmasse füllen. Mit Serranoschinken umwickeln, und eventuell mit Holzspießchen feststecken. Die Schweinefilets auf ein Rost legen (mit einer Fettpfanne darunter), oder in eine gefettete Auflaufform geben.

Ca. 30-45 Minuten bei 180 °C Umluft oder 200 °C Ober-Unterhitze in dem Ofen geben.