




Schweinefilet Toskana

Menge	Zutat	Zubereitung
1	Schweinefilet	in ca. 10 cm lange Stücke teilen, schälen, fein schneiden abzapfen. Das Fleisch mit Knoblauch, Rosmarin und einreiben und mit Frischhaltefolie einwickeln. 30 Min. bei Raumtemperatur marinieren lassen.
1	Knoblauchzehe	
2 Zweige	Rosmarin	
1 EL	Olivenöl	
<u>Olivensoße:</u>		
1 Glas	Oliven schwarz	gut abtropfen lassen, grob hacken und mit und
3 TL	Zitronensaft	
10 Blätter	Basilikum	fein geschnitten vermischen. Kräftig mit abschmecken.
2 EL	Salz, Pfeffer	in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit würzen und rundherum anbraten. Anschließend im Backofen bei 200°  ca. 10-15 Min. garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5 Min. ruhen lassen. Inzwischen
	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	
1 Dose	Kirschtomaten	in die Pfanne geben und im Ofen erhitzen. Abschmecken! Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Olivensoße und den Kirschtomaten servieren. Dazu passen Spagetti in Butter geschwenkt.