

# Bunte Kartoffel-Pfanne mit Schweine-Filet

## Für 2 Personen

250 g Schweinefilet	200 g mehliges Kartoffeln	1 rote Paprika, groß
1 kleine Zucchini	3 Tomaten	2 kleine Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	100 g Feldsalat	1 Zitrone
100 g Parmesan	2 EL Tomatenmark	1 EL Zucker
150 ml Olivenöl	1 Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Zitrone halbieren und auspressen. Aus der Hälfte des Zitronensafts, 120 Millilitern Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und in der Marinade einlegen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, würfeln und in die Pfanne geben. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und mit anbraten. Das Tomatenmark in einem Schälchen in etwas Wasser lösen und hinzufügen. Die Paprikaschote von den Kernen und den Scheidewänden befreien und klein schneiden. Die Zucchini putzen, von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. Die Zucchini und die Paprika in die Pfanne geben. Die Tomaten abziehen und in Würfel schneiden. Den Rosmarin und den Thymian zupfen, hacken und mit dem restlichen Zitronensaft und den Tomaten in der Pfanne verrühren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Anschließend die Schweinefiletstreifen aus der Pfanne nehmen und unter das Gemüse mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feldsalat putzen, das Basilikum zupfen und den Parmesan reiben. Den Feldsalat mit dem Basilikum und dem restlichen Olivenöl vermengen und mit dem Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die bunte Kartoffelpfanne und den Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Parmesan garnieren und servieren.

Antonia Rhau am 25. Juli 2011