

# Gefüllte Schweine-Filets mit Parmaschinken

## Für 4 Portionen

2 Schweinefilets	1 Bund Basilikum	3 EL Parmesan
10 Scheiben Parmaschinken	2 EL Olivenöl	

## Für das Pesto:

200 g getrockn. Öl-Tomaten	5 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 Prise Oregano	5 Blätter Basilikum	Salz, Pfeffer

## Pesto:

Die getrockneten Tomaten mit 5 EL Öl pürieren und mit Pfeffer, gehacktem Knoblauch, klein geschnittenem Basilikum und dem Oregano nach Geschmack würzen. In einem luftdicht verschlossenen Gefäß hält sich die Paste im Kühlschrank ca. zwei Wochen.

## Schweinefilets:

Die Schweinefilets der Länge nach auf- aber nicht durchschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern und entlang des Schnittes mit Basilikumblättern auslegen.

Parmesan und Pesto vermischen und auf den Basilikumblättern verteilen.

Die Schweinefilets wieder in Form drücken, mit Parmaschinken umwickeln und mit Olivenöl bestreichen. In eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten braten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln.

NN am 15. Dezember 2023