

Toskanischer Filettopf

Für 4 Portionen

500 g Schweinefilet	1 Pck. Bacon	2 Becher Schlagsahne
1 Dose Tomatenmark	300 g Tomaten	Tomatenketchup
2 Knoblauchzehen	Paprikapulver	Cayennepfeffer
Chilipulver	Salz, Pfeffer	Rosmarin
Thymian	Basilikum	Butter, Panko

Das Fleisch abwaschen, trockentupfen und in Medaillons teilen.

Die Medaillons mit Bacon umwickeln.

Eine Auflaufform fetten und die Filetstücke dicht an dicht einlegen.

Den Backofen auf 180 - 200 °C vorheizen.

Jetzt die Sahne in einem Topf erhitzen. Die Tomaten vierteln und mit dem Tomatenmark und etwas Ketchup in die Sahne rühren.

Den Knoblauch pressen und zur Sahnemischung geben. Mit den Gewürzen und den Kräutern pikant abschmecken.

Kurz aufkochen lassen und noch heiß über die Filetstücke geben.

Ein paar Butterflöckchen darauf geben und mit Pankobröseln bestreuen. Für etwa 40 min bei 200 °C in den Ofen geben.

Frisches Baguette schmeckt dazu am besten.

NN am 09. September 2025