

Schweine-Filet-Sandwich mit Mozzarella

Für 2 Portionen

$\frac{1}{2}$ Ciabatta	200 g Schweinefilet	50 g Bacon
50 g Mozzarella	1 Schalotte	Butter
Petersilie	Pfeffer	

Zunächst das Ciabatta in dünne Scheiben schneiden. Dann eine Pfanne aufsetzen und die einzelnen Scheiben in dieser anrösten. Eine Schalotte abziehen, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Brot in der Pfanne anrösten. Anschließend das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in dünne Tranchen schneiden und ausreichend mit Pfeffer würzen. Das Schweinefilet mit dem Bacon umwickeln und zu dem Brot und der Schalotte in die Pfanne geben. Das Ciabatta aus der Pfanne nehmen. Eine Knoblauchzehe abziehen und mit dieser das geröstete Ciabatta einreiben. Auch das Schweinefilet im Speckmantel aus der Pfanne nehmen und auf das Ciabatta legen. Butter in die Pfanne geben. Die Petersilie fein hacken und zusammen mit der geschmolzenen Butter verrühren. Das Ganze auf das Schweinefilet geben. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Mozzarellascheiben auf das Schweinefilet legen und das Ganze bei 200 Grad für zehn Minuten in den Ofen geben. Sobald der Mozzarella schön verlaufen ist, das Sandwich aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 12. 03. 2012