

Filet Topf aus dem Ofenmeister mit Reis aus dem kleinen Zaubermeister Lily



Abbildung I Rezeptidee von Susanne Altschuh

Abbildung II Filettopf aus dem Ofenmeister von Pampered Chef

6 dicke Scheiben Schweinefilets
6 Scheiben Bacon oder Roher Schinken

Sauce

1 Dose Tomaten in Stücke
1 Päckchen passierte Tomaten (500 g)
2 EL Tomatenmark
200 ml Sahne
1 TL Zucker
2 TL Gemüsebrühe
2 TL Basilikum frisch oder getrocknet
2 TL Paprika Gewürz Smoked
1 TL Arrabiatagewürz
1,5 TL Salz
Pfeffer

Gemüse

1 Rote Zwiebel
2 Tomaten
1 Spitzpaprika

Beilage Reis

2 Tassen Reis
4 Tassen Wasser
Etwas Salz
1 TL Rapsöl

Die Schweinefilets mit dem Speck umwickeln, nicht weiter würzen. Die Zutaten für die Sauce in einer Schüssel zusammen verrühren. Und eventuell nochmals abschmecken.

Das Gemüse in Mundgerechte Stücke schneiden und in den Ofenmeister füllen und kurz verrühren.

Dann die Schweinefilets darauf verteilen.

Nun die Sauce darüber gießen. Vorsichtig nochmals kurz umrühren.

Nun das Ganze in den vorgeheizten Backofen bei 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene 60 Minuten schmoren.

Die Zutaten für den Reis in die kleine Lily kleiner Zaubermeister geben und kurz verrühren.

Die Lily erst später in den Backofen stellen und 40 Minuten mit garen.

Guten Apetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Mehr Rezepte: www.martinaziehlmitpamperedchef

Rezeptheft GenussZone: www.martinaziehl.de

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de