



REZEPTE von der **BIENENMANUKTUR**

## SCHWEINEFILET AUF TOMATEN UND CHAMPIGNONS

FÜR 2 PERSONEN



### Zutaten:

180g Schweinefilet  
200g Tomaten  
120g Champignons  
1 Manderine  
20g Speck  
Öl zum Anbraten  
Salz  
Pfeffer  
Kräuter der Provence  
  
2 EL Honigperlen Chili

### Und so gelingt's:

Schweinefilet in Öl von jeder Seite scharf anbraten. In eine feuerfeste Form geben und im Ofen bei 170°C auf eine Kerntemperatur von 60°C bringen. Den Speck auf einem Backblech mit Papier ausbreiten und ca. 12 Minuten backen. In der Zwischenzeit Champignons und Tomaten in Würfel schneiden. Die Mandarine einmal halbieren. Alle Zutaten in ein wenig Öl gemeinsam anbraten und mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence abschmecken. Wenn alles fertig ist, die Tomaten auf einem Teller anrichten, das Schweinefilet oben drauflegen und mit dem Speck dekorieren. Als Finish die Honigperlen anrichten und genießen!

