



REZEPTE von der **BIENENMANUKTUR**

SCHWEINEFILET AUF TOMATEN UND CHAMPIGNONS

FÜR 2 PERSONEN



Zutaten:

180g Schweinefilet
200g Tomaten
120g Champignons
1 Mandarine
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!

Guten
Appetit!

*Eat
Emotions*
by Pierre Weh