

Schweinsfilet mit Kräuterkruste

1		Schweinsfilet	
		Salz Pfeffer Paprika	würzen
		Bratbutter	erhitzen, das Filet während ca. 5 Min. rundherum anbraten, beiseite stellen
Kräuterkruste			
1		Toastbrotsscheibe, angetrocknet	in Würfeli schneiden
		Basilikum Rosmarin Thymian Peterli Salz Pfeffer	zusammen in einen Cutter geben
Sauce:			
2	EL	Olivenöl	alles zusammen in eine Chromstahlpfanne geben, während ca. 10 Min. gut dämpfen, pürieren
1		Zwiebel, gehackt	
500	g	frische Tomaten, Würfeli Salz, Pfeffer	
1	Prise	Zucker	
1		Peperoni, geschält	in Würfeli schneiden, in die Sauce geben und 5 – 10 Min. köcheln lassen
1	dl	Rahm	beigeben

Die Sauce in eine Gratinform geben, das Filet darauf setzen, die Kräuterkruste aufs Filet verteilen

Backen:

Bei 180°C ca. 20 Min. gratinieren