



OFENFILET

Backofen: 180° C Ober-/Unterhitze
Zeit: ca. 35 min
Zubehör: mittlere Ofenhexe

ZUTATEN:

1 Schweinelende
1 rote Paprika
5-6 Cocktailtomaten
1 Knoblauchzehe
500 ml Sahne
200 g Schmand
75 g Tomatenmark
1 TL dunkler Balsamico
20 g weiche Butter
1/2 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
2 TL Paprikapulver edelsüß
150 g Gouda

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lende in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in der mittleren Ofenhexe verteilen.

Paprika waschen, entkernen, in Streifen schneiden und auf den Lendenscheiben verteilen.

Tomaten waschen, halbieren und ebenfalls in die Ofenhexe geben.

Knoblauch fein hacken.
(TM: 5 sek / Stufe 5)

Sahne, Schmand, Tomatenmark, Balsamico, Butter und Gewürze unter Rühren aufkochen.
(TM: 6 min / 100° C / Stufe 2)

Soße über das Fleisch geben.

Gouda mit der Microplane Grobe Reibe reiben und auf der Soße verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 35 min überbacken.

Dazu passen Spätzle, Nudeln oder Pommes.

