

SCHWEINEFILET IN DER HEIßLUFTFRITTEUSE

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



35 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Schweinefilet (500-600 g)
- 2 TL Senf
- 1 EL Thymian (frisch)
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Bacon
- Wild-Preiselbeeren
- 100 g Camembert



Zubereitung:

1. Entferne das Fett und die Sehnen vom Schweinefilet. Schneide es längs auf, aber nicht durch. Klappe es auseinander. Salze und pfeffer es rundherum. Verrühre den Senf mit Thymian und streiche das Schweinefilet von innen damit ein.
2. Schneide den Camembert in Scheiben. Belege das Filet dünn damit. Verteile Preiselbeeren darauf.
3. Lege den Bacon dachziegelartig auf einem Brett aus. Wickel das Schweinefilet darin ein.
4. Gib das Schweinefilet im Speckmantel in den Garkorb deiner Heißluftfritteuse. Gare es bei 170°C für 25-30 Minuten.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

