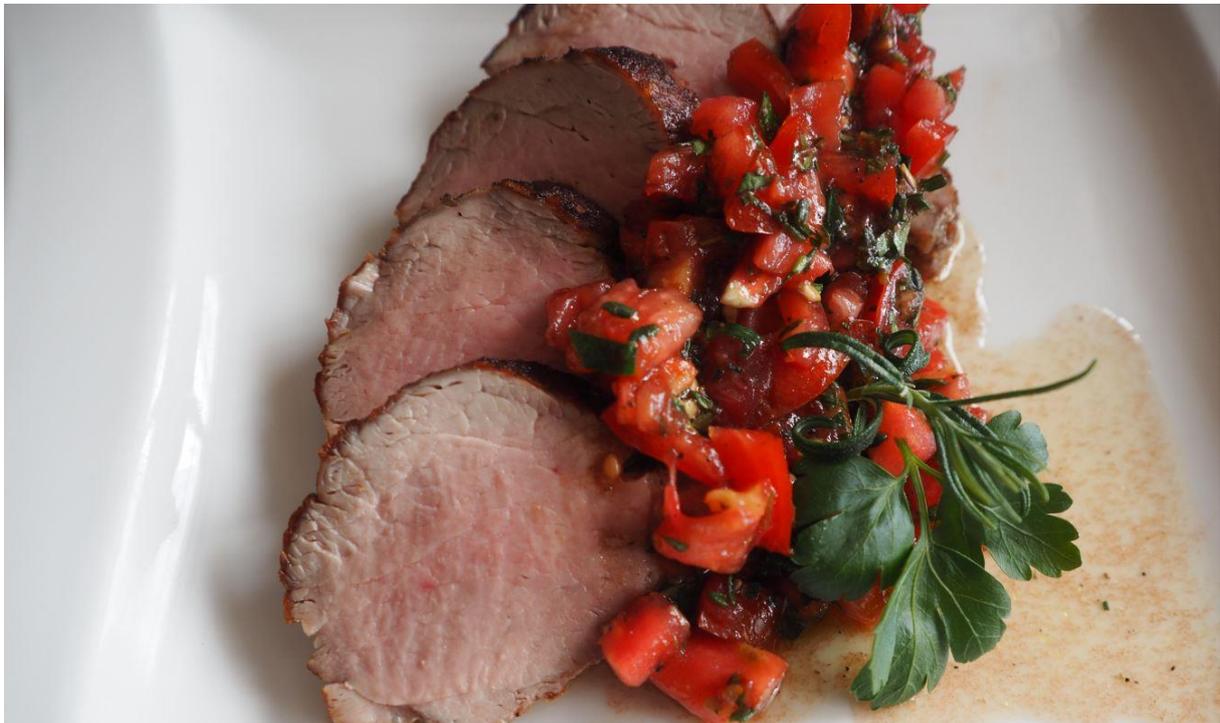


STEPHAN'S METZ'G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Lauwarmes Schweinsfilet an Tomatenvinaigrette



Zutaten für 4 Personen

Ca. 500 g Schweinsfilet am Stück
400 g Fleischtomaten
1 Zweiglein Thymian
1 Bund Basilikum
2 Esslöffel Balsamicoessig, 3 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

STEPHAN'S METZ'G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Zubereitung

Schweinsfilet während ca 15 Min. rundum goldbraun anbraten

Bei 100 Grad im Ofen garen bis zur Kerntemperatur 62 °. Aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Gewürfelte Tomaten mit Thymianblättchen, geschnittenem Basilikum, Balsamicoessig, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer würzen.

Schweinsfilet in Tranchen schneiden, mit Tomaten-Vinaigrette anrichten.

E Guete☺!

Tipp: Servieren Sie dazu einen feinen Linsensalat und Parisette-Brot!

Intro: Mit diesem Schweinsfilet werden Sie sicher punkten...