

## Überbackenes Schweinefilet alla Caprese

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



Minuten scharf anbraten. In die Auflaufform geben.

- 3 -

Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und in Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Mozzarella in Scheiben schneiden.

- 4 -

Tomaten und Basilikum über den Schweinefiletscheiben verteilen, mit Mozzarella bedecken und ca. 5-10 Minuten im Ofen überbacken.

### Zutaten für 2 Portionen

4 Scheiben Schweinefilet (à ca. 100 g)  
4 Esslöffel Olivenöl  
12 Kirschtomaten  
1 Kugel Mozzarella  
30 g Basilikum  
Salz, Pfeffer

**Besonderes Zubehör**  
Auflaufform

Was du für Caprese brauchst? Frischen Basilikum, aromatische Tomaten und milden Mozzarella. Viele Gewürze? Fehlanzeige. Die natürlichen Aromen sprechen für sich. Was in diesem Fall noch dazu gehört, ist saftiges Schweinefilet- unter Tomate-Mozzarella geschmuggelt.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Schweinefiletscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite 3