

Schweine-Filet im Speckmantel

Für 4 Portionen

600 g Schweinefilet	200 g Bacon	2 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 TL Knoblauchpulver	1 TL Thymian, getrocknet
Salz, Pfeffer		

Das Schweinefilet mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Thymian würzen.

Den Bacon auf einer Arbeitsfläche überlappend auslegen, das Filet darin einwickeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Filet von allen Seiten scharf anbraten, bis der Speck knusprig ist.

Das Filet in eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) für 20-25 Minuten garen.

Vor dem Servieren das Filet 5 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden.

Das Gericht mit Kartoffelgratin, frischem Gemüse servieren.

NN am 09. Februar 2026