

Schweine-Filet in Bacon mit Tomaten-Soße

500 g Schweine-Filet	2 Pack. Bacon in Scheiben	1 Becher Schlagsahne
1 Becher Crème-fraiche	1 Dose Tomatenmark	3 m.-große Tomaten
Tomatenketchup	2 Knoblauchzehen	Paprikapulver
Cayennepfeffer	Chilipulver	Thymian
Rosmarin	Basilikum	Salz, Pfeffer
Oliveöl	Butter	Panko-Brösel

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet mit kaltem Wasser abgewaschen und trocken tupfen.

Anschließend die Silberhaut und die Fettbereiche an dem Fleisch entfernen.

Das Filet in Scheiben mit 1,5-2 cm Dicke schneiden, jede Scheibe mit Bacon umwickeln, in eine gebutterte Auflaufform legen.

Den klein gehackten Knoblauch kurz in einer Pfanne mit wenig Olivenöl anrösten, Sahne und Crème fraiche hinzufügen und aufkochen.

Die Tomaten klein schneiden, mit einem Spritzer Ketchup und dem Tomatenmark zu der Knoblauchsahne geben, mit den Gewürzen sowie Salz, Pfeffer abschmecken, alles über die Schweinewickel gießen, mit Panko-Bröseln bestreuen, 6 Kleckse Butter daraufgeben und im Ofen 40 Minuten garen.

Dazu schmecken Bohnen und Spätzle oder andere Nudeln.

Auch am nächsten Tag noch lecker.

NN am 10. Februar 2026