

Mariniertes Schweinefilet mit Tomaten

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

1 kg	Schweinefilet	1 EL	Öl
1 EL	Balsamico	3	Knoblauchzehen
1 EL	gehacktes Basilikum	1 EL	trockenes Bohnenkraut
1 EL	Oregano	500 g	Cherry Tomaten
50 ml	Olivenöl	1	Limone
100 g	Kapern	25 g	Walnüsse
	Feldsalat		Salz
	Pfeffer		

Zubereitung

Für die Marinade in einer Schüssel den zerdrückten Knoblauch mit Öl, Balsamico, Essig, Basilikum, Bohnenkraut und Oregano verrühren und das Fleisch damit einreiben.

In einer separaten Schüssel Olivenöl, Limonensaft, Kapern, Salz und Pfeffer verrühren.

Diese Mischung über die halbierten Tomaten gießen.

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Tomaten in der Marinade lassen, während das Fleisch für etwa 60 Minuten in den Backofen kommt.

Wenn der Braten fertig ist, das Filet in Scheiben schneiden und diese auf die Tomaten legen.

Mit zerkleinerten Walnüssen und Feldsalat garnieren.