

## Gefülltes Schweinefilet mit einem Kartoffel-Gröstl

### Zutaten für 4 Personen:

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Schweinefilets</li> <li>• 100g Champignons</li> <li>• 2 Schalotten</li> <li>• 1 Knoblauchknolle</li> <li>• ½ Hokkaido Kürbis</li> <li>• 150g festkochende Kartoffeln</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Brokkoli</li> <li>• 10 Kirschtomaten</li> <li>• 100g Frischkäse</li> <li>• 1 Bund Blatt Petersilie</li> <li>• Salz / Pfeffer</li> <li>• Rosmarin / Thymian</li> </ul>
--	--

### Zubereitung:

#### Füllung

Eine Schalotte klein schneiden und in Butter anschwitzen. Dazu die Champignons und ¼ Knoblauchzehe ebenfalls klein schneiden und dazu geben.

Das Schweinefilet so dünn wie möglich aufschneiden und plattieren. Anschließend auf eine Alufolie legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Frischkäse bestreichen. Blatt Petersilie klein schneiden und zu den Champignons dazugeben. Die Masse wird anschließend auf das mit Frischkäse eingestrichene Filet verteilt, eingerollt und mit gut verschlossenen Enden in leicht siedendem Wasser ca. 95 Grad 15 Minuten gegart

#### Gröstl

Kürbis schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Den Brokkoli putzen und in Röschen schneiden. Die gekochten Kartoffeln halbieren und in Olivenöl in einer beschichteten Pfanne anbraten. Anschließend, Brokkoli, Kürbis zusammen mit einer klein geschnittenen Schalotte hinzugeben und bei mittlerer Hitze gleichmäßig anbraten. Zum Gröstl 1-2 Rosmarin- und Thymian-Zweige zupfen und dazugeben. Zu guter Letzt die Kirschtomaten in die Pfanne geben. Etwas braten lassen und fertig ist das Gericht.

Guten Appetit!

Die MITKOCH-SHOW  
 ist powered by