

Kochen mit Klaus

Filet auf Gemüse-Kartoffel-Gratin

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Kartoffeln, 500 g Schweinefilet, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz
- Pfeffer, 4 Lauchzwiebeln, 250 g Champignons, 15 Cocktailtomaten,
- 1 Zucchini, 250 g Paprika-Mix, 1 Pck. Fix für Nudel-Schinken Gratin,
- 200 g Schmand, Olivenöl, Chiliöl, Rosmarin, Thymian, Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, würfeln u. 10 Min. in kochendem Salzwasser garen. 1 Zwiebel achteln, andere u. Knoblauch fein würfeln. Lauchzwiebeln schräg in Ringe, Pilze klein, Zucchini in $\frac{1}{2}$ Scheiben schneiden, salzen u. 15 Min. abtropfen lassen. Filet waschen, trockentupfen. Filet in heißem Öl rundherum ca. 5 Min. kräftig anbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen, herausnehmen.



2. Fix in 400 ml Wasser verrühren u. in einem Topf erhitzen. Schmand unterrühren, mit Salz u. Pfeffer würzen. Kartoffeln abgießen u. zugeben. Darin noch 10 Min. garen. Sauce mit Kartoffeln in eine Auflaufform geben. Zwiebeln im heißen Bratfett glasig dünsten, Chiliöl zugeießen, restl. Gemüse mitbraten, mit Salz, Pfeffer, Kräutern würzen.



3. Gemüse auf die Kartoffeln geben, Filet darauf legen u. im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 175°C) ca. 20 Min. garen. Filet aufschneiden u. mit den Kartoffeln u. dem Gemüse servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu schmeckt ein trockener Weißwein.

