

Schweinefilet mit Rosmarin und Knoblauch

Beschreibung: Zartes Schweinefilet mit aromatischem Rosmarin und Knoblauch – im Ofen gegart und mit Bratensaft serviert.

Zeit: Zubereitungszeit: 35 Min | Vorbereitungszeit: 15 Min | Portionen: 2

Bild:

Schweinefilet mit Rosmarin und Knoblauch

Utensil	Anmerkung
Auflaufform	Für den Ofen
Pfanne	zum Anbraten

Zutat	Menge
Schweinefilet	300 g
Knoblauchzehen	2 Stück
Olivenöl	1 EL
Rosmarin	1 TL
Salz und Pfeffer	Nach Geschmack
Butter	1 TL

Zubereitung:

1. Filet trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch und Rosmarin einreiben.
2. In Olivenöl rundum scharf anbraten.
3. In eine Auflaufform geben, mit Butterflocken belegen.
4. Bei 180 °C ca. 20 Min. im Ofen garen, dann kurz ruhen lassen.
5. In Scheiben schneiden und mit Bratensaft servieren – zart und würzig.

Tipps: Kurz ruhen lassen vor dem Servieren. Hervorragend als Hauptgericht oder festliches Abendessen geeignet.

Quelle: Screenshot aus dem Kochbuch

Revision #1
Created 2026-05-27 09:36:41 UTC by Admin
Updated 2026-05-27 09:36:41 UTC by Admin