



Kochen
mit **Globus**

Schweinefilet
mit Käsekruste und Pesto-Gnocchi




Zutaten:

800 g Schweinefilet
70 g getrocknete Tomaten
2 EL Paniermehl
100 g geriebener Käse

800 g Gnocchi
150 g grünes Pesto
Salz, Pfeffer, Petersilie,
etwas Weißwein
etwas Öl

*Dazu passt:
ein trockener Weißwein*

 4 Personen

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in 12 Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl von jeder Seite 2–3 Minuten scharf anbraten.

Den Grill des Backofens auf 150 °C vorheizen.

Die getrockneten Tomaten fein würfeln und mit dem Paniermehl, der Petersilie und dem Käse mischen. Das Fleisch in eine feuerfeste Form geben, die Mischung darauf verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 3 Minuten überbacken. Den Bratensatz in der Pfanne mit etwas Weißwein ablöschen und über das Fleisch träufeln. Gnocchi in reichlich gesalzenem Wasser kochen und abtropfen lassen.

Anschließend in einer heißen Pfanne im Pesto schwenken.

Das Fleisch zusammen mit den Pesto-Gnocchi anrichten.

