

Sonntag

Schweinefilet gefüllt mit Mozzarella di buffalo auf Blattspinat mit Tomaten und Rösti

800g am Vortag gekochte Kartoffeln	schälen und auf der Röstiraffel reiben.
500g Blattspinat	waschen und verlesen und in
reichlich Salzwasser	blanchieren, abgießen und gut antropfen lassen
500g Cherrytomaten	halbieren.
800g Schweinefilet	in 4 Stücke schneiden und in jedes Stück längs einen Einschnitt machen.
4 Thymianzweige	jeweils einen in jeden Einschnitt stecken.
2 Mozzarellakugeln	halbieren und in jeden Einschnitt einen halben Mozzarellakäse stecken. Das Schweinefiletstück mit
Salz	und
Pfeffer	würzen. In einer Pfanne
1 EL Butterschmalz	erhitzen und die Filetstücke von jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten. Den Backofen auf 80°C vorheizen und die Filetstücke in den Ofen schieben. Inzwischen
1 EL Butterschmalz	in einer Pfanne erhitzen und die geriebenen Kartoffeln hineingeben und bei mittlerer Hitze braten. Wenn die Unterseite knusprig braun geworden ist, eine Platte über die Pfanne legen und die Röst darauf stürzen und von der Platte wieder zurück in die Pfanne gleiten lassen und auf der anderen Seite ebenfalls braun und knusprig braten lassen.
1 Knoblauchzehe	Inzwischen
1 Zwiebel	klein hacken
wenig Olivenöl	grob hacken. In einem Topf
Salz	erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch kurz andünsten. Den Spinat hinein geben und mitdünsten, Dann die Tomatenhälften hinein geben und ebenfalls mitdünsten. Mit
grobem schwarzen Pfeffer	und
	kräftig würzen und für 10 Minuten dünsten lassen. Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen. Die Rösti auf den Tellern anrichten. Das Gemüse daneben dekorativ auf den Tellern verteilen und darauf das gefüllte Schweinefilet setzen und alles zusammen servieren.