Filet-Topf aus dem Ofenmeister mit Kartoffeln und Gemüse

400 g Schweinefilet, in Würfel
1 Zwiebel kleingeschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 El getrocknete Petersilie
1 TL Thymian, getrocknet
250 g Kartoffeln, in Würfeln
1 Dose stückige Tomaten (400 g)
40 g Tomatenmark
1 geh. TL Gemüsebrühe, selbst gemacht
3 Spritzer Worcester-Sauce
1/2 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1 TL Paprika, edelsüß
150 g Prinzessbohnen, TK
200 g Zucchini, in Würfeln
150 g Paprika gemischt, geschnitten
100 g Frischkäse

Zubereitung:

Kartoffeln, Tomaten, Tomatenmark, Gewürzpaste, Worcester-Sauce, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Thymian in den Ofenmeister geben. Das Fleisch mit den Prinzessbohnen und Zucchini zugeben alles schön vermischen und für 50 min. bei 210 °C mit Deckel in den Ofen geben. Ofenmeister rausholen und Frischkäse unterrühren. Nochmals Deckel auflegen und 5 Min. ziehen lassen.

Verwendete Produkte: Ofenmeister, Ofenhandschuhe, Knoblauchpresse, Mix´n´Scraper, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt
Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100
pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN