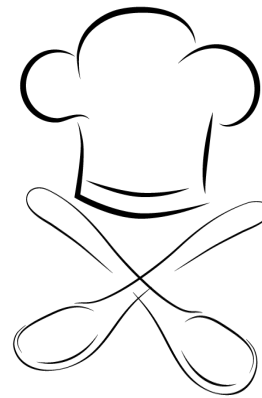




Unsere Rezeptempfehlung: Frau Antjes Backofengeheimnis (4 Personen)

Zutaten:

80g	Gouda, alt
200g	Gouda, mittelalt
800g	Tomaten geschält
1	Knoblauchzehe
	Olivenöl
1 Bund	Basilikum
	Salz, Pfeffer, schwarz
1 Msp.	Zucker
350g	Gemüsezwiebel(n)
2	Paprikaschoten, grün / rot
1	Zucchini, ca. 200g
1	Muskat, gerieben
500g	Schweinefilet
40 g	Butter



Zubereitung:

Alten Gouda fein, den mittelalten grob reiben. Die Tomaten abtropfen lassen und den Saft auffangen. Tomaten grob hacken. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In 1 Esslöffel Öl glasig werden lassen, die Tomaten zufügen und bei milder Hitze als Sauce sämig einkochen lassen. Basilikum abspülen und trocken tupfen. Blätter von den Stielen zupfen, hacken, unter die Sauce mischen und diese mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Paprikaschoten und Zucchini putzen und waschen. Paprika in feine Streifen, Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Im restlichen Öl die Zwiebeln glasig werden lassen, das übrige Gemüse zufügen und dünsten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schweinefilets abspülen, mit Küchenkrepp abtupfen, wenn nötig häuten und in etwa 1 cm dicke Medaillons schneiden. In der heißen Butter beidseitig braun anbraten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse in eine längliche feuerfeste Form geben. Medaillons darauf verteilen, mit der Tomatensauce bestreichen. Beide Gouda-Sorten mischen und über die Sauce streuen. Das Gericht bei 200 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen 20 - 25 Minuten überbacken. In der Form servieren. Als Beilage frisches Baguette dazu reichen.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: *Mariona*