

# Schweinefilet mit Mandel-Paprika-Gemüse

Paprikaragout verfeinert mit Mandeln ergänzt zartes Schweinefilet

4 - 6 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Mandel-Paprika-Gemüse:

50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln  
etwa 800 g rote Paprikaschoten  
3 EL Olivenöl  
2 EL Balsamico Bianco  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Cayennepfeffer  
Zucker

### Schweinefilet:

700 g Schweinefilet ,  
küchenfertig  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.

## 2 Mandel-Paprika-Gemüse:

Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, darin Paprika bissfest garen. Mandeln, Essig und Crème fraîche Kräuter hinzufügen. Mit den Gewürzen und dem Zucker abschmecken.

## 3 Schweinefilet:

Schweinefilet trocken tupfen und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Filet rosa grillen. Anschließend mit dem Mandel-Paprika-Gemüse anrichten.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Mandel-Paprika-Gemüse gut einen Tag im Voraus zubereiten.
- Statt Filet können Sie auch Schweineschnitzel oder Nackensteaks grillen.

