

**ITALIEN:**

**Schweinefilet Toskana**  
 (4 Personen)

Zeitbedarf: 90 Min.



1 Schweinefilet (550 bis 600 g)	in ca. 12 Scheiben schneiden.
100 g Bacon (= 14 Scheiben)	Die Filetstücke mit je einer Scheibe Bacon umwickeln und in eine gefettete Auflaufform legen.
2 Becher Schlagsahne (je 200 g)	in einem Topf erhitzen.
1 kl. Dose Tomatenstücke 2-3 EL Tomatenmark 2-3 EL Tomatenketchup	zugeben und alles wieder zum Kochen bringen.
Salz Pfeffer ½ TL Paprikapulver Chilipulver Rosmarin 1 TL Basilikum 1 TL Thymian	zufügen und kräftig abschmecken.
2 EL Paniermehl	Die heiße Soße über das Fleisch gießen und mit abstreuen. Bei 200°C ca. 30 Min. im Backofen garen.
250 g Bandnudeln	nach Vorschrift kochen und mit dem Schweinefilet servieren.

© DF

**Kalkulation:**

600 g Schweinefilet	4,50 €
1 Pkt. Bacon	1,05 €
2 Becher Schlagsahne	0,66 €
1 kl. Dose Tomatenstücke	0,45 €
250 g Bandnudeln	0,70 €
Umlage für sonst. Zutaten	1,00 €
Summe:	8,36 €
pro Person:	2,09 €