

SCHWEINEFILET MIT PÜREE UND SPECKBOHNEN

Aus meinem Thermomix

Vorbereitungszeit 25 Min | Gesamtzeit 40 Min



So wird's gemacht:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Kürbis, Kartoffeln, Milch und Salz in den Mixtopf geben und 35 Min/95°C/ Stufe 1 garen.

In der Zwischenzeit die Bohnen in kleine Bündel packen, mit Speck umwickeln und auf dem großen Ofenzauberer 25 Min backen. Schweinefilet in Scheiben schneiden, etwas würzen, mit Baconscheiben umwickeln, in einer leicht geölten Pfanne anbraten und warm stellen.

Sahne, Tomatenmark, Mehl, Suppenpulver, Salz, Pfeffer, Paprika und Sojasoße in die Pfanne geben, gut miteinander vermischen und aufkochen lassen.

Nach Ende der Garzeit der Kürbis-Kartoffelmasse Butter und Muskat zugeben und 30 Sek/Stufe 3 zerkleinern.

Püree, Schweinefilet, Speckbohnen und Soße auf Teller anrichten und servieren.

ZUTATEN:

- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 700 g Kartoffeln
- 300 g Milch
- 1 TL Salz
- 30 g Butter
- 2 Prisen Muskat
- 600 g Schweinefilet
- 24 Scheiben Speck
- Salz, Pfeffer
- etwas Öl
- 500 g TK-Bohnen
- 400 g Sahne
- 15 g Tomatenmark
- 1 TL Suppenpulver
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 TL Sojasoße

Gutes Gelingen, Deine Melli