



# Toskanischer Filet-Topf

## Zutaten für 4 Portionen

ca. 500 g Schweinefilet  
250g rohes Wammerl in Scheiben  
2–3 Becher Schlagsahne  
1 Dose Tomatenmark  
300g frische Tomaten  
Tomatenketchup  
2–3 Knoblauchzehen  
Paprikapulver  
Cayenne-Pfeffer  
Chilipulver  
Salz und Pfeffer  
Rosmarin, Basilikum, Thymian  
Butter  
Semmelbrösel



Eine Auflaufform mit Butter einfetten, den Knoblauch pellen und den Backofen auf 180°–200°C vorheizen. Das Fleisch in Medaillons schneiden und mit Speckscheiben umwickeln und dicht an dicht in die Auflaufform setzen.  
Schlagsahne im Topf erhitzen, Tomaten, ein bisschen Ketchup und etwas Tomatenmark einrühren und mit dem Schneebesen verrühren.  
Mit Knoblauch und Kräutern sowie den Gewürzen pikant abschmecken und alles kurz aufkochen. Sollte die Sauce zu hell sein, noch etwas Tomatenmark dazugeben.  
Heiß über das Fleisch geben, Butterflockchen und ein paar Semmelbrösel darauf verteilen und ca. 40 Minuten im Ofen backen.

Dazu passen sehr gut Bandnudeln.

*Guten Appetit!*  
**SCHUSTER**  
Die Metzgerei