

Schweinefilet süß-sauer mit Meerrettich-Kartoffeln

Das Rezept finden sie auch jederzeit online [hier](#).

Zutaten für 2 Personen:

FLEISCH

350 g Schweinefilet am Stück
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl zum Braten

GEMÜSE

½ rote Paprikaschote
50 g weiße Zwiebel
50 g Zucchini
50 g passierte Tomaten
2½ EL süße Chilisauce
½ TL frisch geriebener Ingwer
1 EL weißer Balsamicoessig
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

MEERRETTICHKARTOFFELN

300 g festkochende Kartoffeln
Salz
50 g Sahne
3 TL Sahnemeerrettich aus dem Glas
2 Msp. Wasabipaste
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

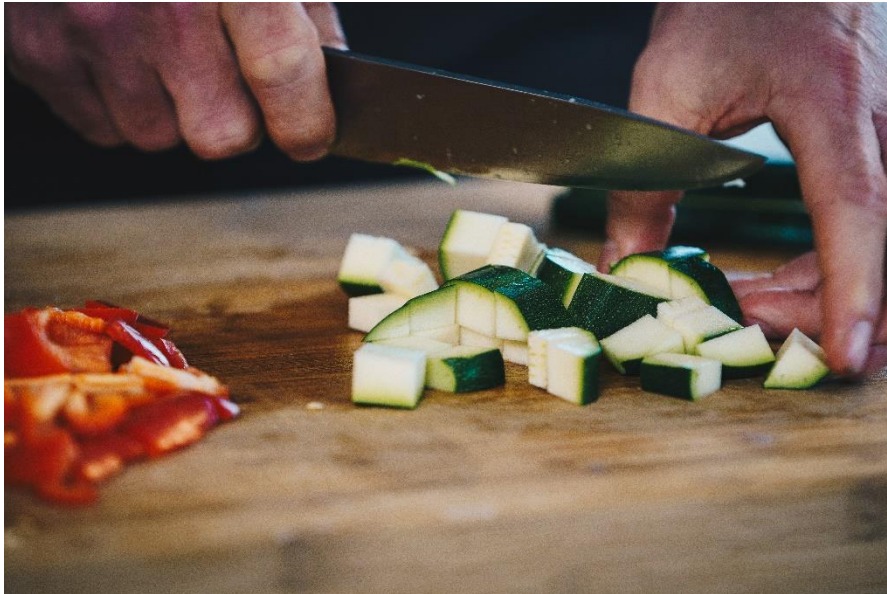
Für die Meerrettichkartoffeln die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garkochen.



Für das Fleisch das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl rundum scharf anbraten.



In der Zwischenzeit für das Gemüse die Paprikaschote entkernen, waschen und würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Zucchini putzen, waschen und ebenfalls in Würfel schneiden.



Die Gemüsewürfel in der Fleischpfanne anbraten. Passierte Tomaten zugeben und aufkochen.



Chilisauce, Ingwer und Balsamicoessig zugeben, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sahne, Sahnemeerrettich und Wasabipaste mit etwas Salz und Pfeffer in einem Topf aufkochen. Kartoffelwürfel abgießen, zur Meerrettichsauce geben und vermengen. Warm halten.



Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden, mit süß-saurem Gemüse und Meerrettichkartoffeln auf zwei Tellern anrichten und servieren.



Gute Appetit!