

# TAPAS – SCHWEINEFILET MIT GETROCKNETEN TOMATEN

## TAPAS – SCHWEINEFILET MIT GETROCKNETEN TOMATEN

Und ein weiteres Rezept aus der Tapas-Ecke – in Würfel geschnittenes Schweinefilet mit getrockneten Tomaten in Tomatensauce. Super aromatisch und lecker – außerdem sind diese Tapas recht schnell und unkompliziert gemacht. Perfekt wenn ihr für euren spanischen Abend mal wieder etwas mehr als nur zwei oder drei Rezepte zaubern wollt. Bei mir gab es [Riesengarnelen in Knoblauch](#), [Rindfleisch scharf](#), [Rindfleisch mit Knoblauch](#), [pikante Hackbällchen in Tomatensauce](#), Schweinefilet mit getrockneten Tomaten, [Anis-Lamm](#), [Brokkoli-Huhn](#), [Kartoffelecken](#), [Süßkartoffelecken](#), [Vitelotte-Ecken](#), [Champignon-Tomatenspieße](#) und einen leichten Joghurt-Dip. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Für die leckere Sauce solltet ihr auf jeden Fall etwas Weißbrot zum dippen bereit stellen!



### ZUTATEN:

1/3 Schweinefilet (ca. 250g)

8 Scheiben getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

3 EL Öl aus dem Tomatenglas

150g Pizzatomaten

2 Knoblauchzehen

1/2 TL Paprikapulver (scharf)

2-3 Zweige frischer Majoran

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Das Schweinefilet in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Das Olivenöl und etwas Öl aus dem Tomatenglas in der Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet hinein geben und rundum scharf anbraten. Die getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten kleinschneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Beides zum Schweinefilet in die Pfanne geben, die Hitze reduzieren und alles sanft anschwitzen. Den fein gehackten Majoran und das Paprikapulver mit in die Pfanne geben. Die Pizzatomaten untermengen und alles zusammen noch 5-6 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken und das Schweinefilet mit getrockneten Tomaten in einem passenden Tapasschälchen\* anrichten.

Guten Appetit!



© katha-kocht!

