



# Schwabes

# Rezeptideen

## Filettopf Toskana

### Zutaten für 4 Personen:

- 500g Schweinelende ( Puten- oder Hühnerbrust)
- 1 EL *Schwabes Fleur de Sel Toskana*
- Frühstücksspeck
- 2 Becher Sahne oder Crème Fraîche
- etwas Tomatenmark
- 300g Tomaten
- Semmelbrösel
- etwas Butter

### Zubereitung:

Das Fleisch in Medaillons schneiden und mit dem Frühstücksspeck umwickeln. Eine Auflaufform einfetten und die Medaillons hineinlegen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Jetzt die Sahne in einem Topf erhitzen. Die Tomaten würfeln und mit etwas Tomatenmark in die Sahne rühren.

Das Ganze mit *Schwabes Fleur de Sel Toskana* abschmecken. Kurz aufkochen und über die Medaillons geben, mit Semmelbrösel bestreuen und einige Butterflocken darüber verteilen.

Ca. 30 Minuten bei 180 Grad backen.

Als Beilage empfehlen wir Salat und Gnocchis.

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*