

# Schweinefiletsteaks

## in Metaxasauce



... beste Wurst!

### Zutaten:

---

800 g Schweinefilet  
200 g Passierte Tomaten  
200 g Sahne  
4 cl. Metaxa (oder Weinbrand)  
2 El. Olivenöl  
Pfeffer, Salz  
1 Prise Zucker

Für 4 Personen

*30 min Zubereitungszeit*

### Beilagen:

*Brokkoli mit Mandeln  
Weiße Bandnudeln*

Schweinefilet anbraten, rausnehmen

Das angebratene Schweinefilet in eine Auflaufschale füllen und Backofen bei 160° C ca. 8 min. garen.

Passierte Tomaten, Sahne, Metaxa und Olivenöl aufkochen und mit Gewürzen abschmecken und zum Fleisch reichen.

# Schweinefiletsteaks

## in Metaxasauce



... beste Wurst!

### Zutaten:

---

800 g Schweinefilet  
200 g Passierte Tomaten  
200 g Sahne  
4 cl. Metaxa (oder Weinbrand)  
2 El. Olivenöl  
Pfeffer, Salz  
1 Prise Zucker

Für 4 Personen

*30 min Zubereitungszeit*

### Beilagen:

*Brokkoli mit Mandeln  
Weiße Bandnudeln*

Schweinefilet anbraten, rausnehmen

Das angebratene Schweinefilet in eine Auflaufschale füllen und Backofen bei 160° C ca. 8 min. garen.

Passierte Tomaten, Sahne, Metaxa und Olivenöl aufkochen und mit Gewürzen abschmecken und zum Fleisch reichen.