



# Schweinelende im Kräutermantel

## mit Kartoffel-Karottenauflauf

### Zutaten Schweinelende

- 1 Schweinelende (400-500 g)
- 1 Bund Petersilie
- ¼ Bund Thymian
- ¼ Bund Rosmarin
- 4 Scheiben getrocknetes Brot
- 100 g geriebener Käse (trocken, nussig)
- 2 EL Senf, mittelscharf
- 2 EL Olivenöl
- Salz, weißer Pfeffer, Olivenöl

### Zubereitung Schweinelende

Die Schweinelende von Haut- und Sehnenresten befreien. Das Fleisch rundum gut mit Salz und Pfeffer würzen und einreiben. Mit der Hälfte der Kräuter, dem Senf und dem Olivenöl eine Marinade herstellen und mit der gewürzten Lende in einen Gefrierbeutel nahezu Vakuum verschließen. Im geschlossenen Beutel die Marinade in das Fleisch einmassieren. Nun die Lende über Nacht im Gefrierbeutel kühl lagern.

Die Kräuter vom Stiel befreien und mit dem angetrocknetem Brot und dem Käse in einer Küchenmaschine zu Semmelbröseln zerkleinern. Zum Schluss einen Schuss Olivenöl und eine Prise Salz hinzugeben. Die Schweinelende aus der Kühlung nehmen in der Kräuterpanade wälzen und gut andrücken. Die panierte Lende in einen Bräter legen und in den Ofen schieben.



Im Holzbackofen:  
Bei 320° C einschießen  
Backzeit: ca. 25-30 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 320° C,  
Unterhitze 210° C  
Backzeit: ca. 25-30 Minuten

## Zutaten

1 kg Kartoffeln,  
festkochend  
4 Karotten  
400 ml Sahne  
100g Käse  
Gemüsebrühe oder  
Pfiffikus, Salz, schwar-  
zer Pfeffer, Muskat



Im Holzbackofen:  
Bei 280° C einschießen.  
Backzeit: 60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 280° C,  
Unterhitze 190° C.  
Backzeit: 60 Minuten



Im Haushaltsbackofen:  
200° C einschießen  
Backzeit: 60 Minuten

## Zubereitung Kartoffeln- Karottenauflauf

Die Kartoffeln und Karotten schälen, in feine Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben. Die Sahne mit den Gewürzen vermischen und über die Kartoffeln und Karotten gießen. Die Butter in Flocken über dem Auflauf verteilen und mit dem Käse bedecken.