

## Gratiniertes Tomaten-Mozzarella-Filet

### Zutaten für 4 Personen:

- 600 – 700 g Schweinefilet
- 2 EL + etwas Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- 500 g Tomaten
- 250 g Mozzarella
- 1-2 EL „rische's Tomätchen“
- 1-2 Stiele Basilikum

### Zubereitung:

- Backofen vorheizen (E-Herd 250°C / Umluft 225°C).
- Filet waschen, trocken tupfen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen
- Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, Mozzarella ebenso in Scheiben schneiden.
- Eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten. Fleisch, Tomaten und Mozzarella ziegelartig einschichten und mit „rische's Tomätchen“ bestreuen.
- Im heißen Backofen ca. 10 Minuten gratinieren und beim Servieren mit Basilikumblättchen garnieren.

TIPP: Dazu schmeckt frisches Ciabatta / Baguette!