

Ratatouille-Gemüse mit gebratenem Schweinefilet

Zutaten für 4 Personen:

RATATOUILLE-GEMÜSE

1 Zucchini
1 Aubergine
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 Tomaten
2 EL Olivenöl
1 TL getrockneter Thymian
1 TL getrockneter Oregano
Salz und Pfeffer

PETERSILIE-MINZ-PESTO

1/2 Tasse Petersilie
1/2 Tasse Minze
1/4 Tasse geriebener Parmesankäse
1/4 Tasse geröstete Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
1/4 Tasse Olivenöl
Salz und Pfeffer

SCHWEINEFILETS

2 Schweinefilets (600-800 g)
2 EL Pflanzenöl
1 EL Butter
Rosmarin, Thymian
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Für das **Ratatouille-Gemüse** die Zucchini, Aubergine und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken und die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen darin anbraten, bis sie weich und duftend sind. Zucchini, Aubergine und Paprika dazugeben und alles ca. 5 Minuten anbraten.

Tomaten, Thymian und Oregano hinzufügen und alles für weitere 5 Minuten anbraten, bis das Gemüse weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Für das **Petersilie-Minz-Pesto** die Petersilie, Minze, geriebenen Parmesankäse, gerösteten Pinienkerne und Knoblauch in einem Mixer oder einer Küchenmaschine aufmischen. Olivenöl hinzufügen und zu einem glatten Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die **Schweinefilets** im Ganzen von allen Seiten knusprig braten. Temperatur reduzieren und einen guten EL Butter in der Pfanne aufschäumen lassen.

Knoblauch andrücken, mit den Kräutern in die Pfanne geben und mit dem Fleisch durchschwenken. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Auf jedem Teller eine Portion des Ratatouille-Gemüses anrichten. Das gebratene Schweinefilet in zwei fingerdicke Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen. Mit einem Klecks Petersilie-Minz-Pesto garnieren.