Schweinefilet in der Heißluftfritteuse

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Schweinefilet (500-600 g)
- 2 TL Senf
- 1 EL Thymian (frisch)
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Bacon
- Wild-Preiselbeeren
- 100 g Camembert

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Entferne das Fett und die Sehnen vom Schweinefilet. Schneide es längs auf, aber nicht durch. Klappe es auseinander. Salze und pfeffer es rundherum. Verrühre den Senf mit Thymian und streiche das Schweinefilet von innen damit ein.

2. Schneide den Camembert in Scheiben. Belege das Filet dünn damit. Verteile Preiselbeeren darauf.

3. Lege den Bacon dachziegelartig auf einem Brett aus. Wickel das Schweinefilet darin ein.

4. Gib das Schweinefilet im Speckmantel in den Garkorb deiner Heißluftfritteuse. Gare es bei 170°C für 25-30 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.