Schweinerollbraten mit gerösteten Tomaten



Zutaten

4

- 1 Schweinerollbraten von ca. 750/800 g
- 20 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 20 g Bresc Knoblauchscheibchen
- 600 g Kartoffeln mit Schale
- 8 Tomaten
- 100 g Tomaten Crips
- 100 g Butter
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln in Stücke schneiden und in eine Auflaufform legen. Mit Olivenöl, Pfeffer und Salz zubereiten. Bei 200°C ca. 25 Minuten backen lassen, dann die Temperatur für ca. weitere 15 Minuten auf 175°C zurückdrehen. Das Rollbratenfleisch offen hinlegen. Auf die Innenseite salzen und pfeffern. Die Knoblauchscheiben und die Erbe Italiano über die Innenseite des Fleisches verteilen. Das Fleisch zusammenrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Den Backofen auf 125 Grad vorheizen. Den Braten in der Pfanne anbraten und im Ofen langsam auf eine Kerntemperatur von 62 Grad garen, regelmäßig mit dem Fleischsaft übergießen. Die Tomaten halbieren und mit Pfeffer, Salz und dem Tomaten-Crisp bestreuen. Im Ofen mit den Kartoffeln bei 175°C 15 Minuten backen. Alles zusammen servieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Italienische Kräuter 450g



Bresc Knoblauchscheiben 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000