

Schweinsfilet aus dem Ofen

30—40 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Schweinslungenbraten
2 EL	Pflanzenöl
1 Pkg.	Steak Gewürzsalz

Zubereitung

1. Gewürzsalz mit dem Pflanzenöl in einer kleinen Schale verrühren. Den Lungenbraten damit einpinseln.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Filet darin auf allen Seiten kurz und scharf anbraten.
3. Die Pfanne mit Alufolie bedecken, für ca. 10 Minuten bei 180 °C in den Ofen stellen.
4. Vor dem Anschneiden das Fleisch kurz rasten lassen. Am besten gemeinsam mit buntem Gemüse und Reis oder Kartoffeln servieren.