Gegrilltes Schweinefilet mit Paprika und Schalotten

Gegrilltes Schweinefilet mit Paprika und Schalotten

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Gegrilltes Schweinefilet mit Paprika und Schalotten

1 kg Schweinelenden

200 g Kirschtomaten

200 g Schalotten

100 g Rucolablätter

1 Orange

1 Esslöffel McCormick Paprika edelsüß gemahlen

1 Esslöffel McCormick Kräuter der Provence

3 Esslöffel Olivenöl

Nach Belieben Salz und Pfeffer

Gegrilltes Schweinefilet mit Paprika und Schalotten

1.

1. Paprikapulver, Orangenschale und Kräuter der Provence mischen.

2. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann 2 Esslöffel Öl hinzufügen (einen Esslöffel für die Tomaten und Schalotten zurückhalten).

3. Die Fleischscheiben dazugeben und gut mit der Marinade vermengen.

4. Das Fleisch auf einem vorgeheizten Grill 8 bis 10 Minuten je Seite grillen.

5. Während das Schweinefleisch gart, die Tomaten und Schalotten mit dem beiseitegestellten Öl in der Pfanne grillen.

6. Zum Servieren mit Rucola, Tomaten, Schalotten und Orangenspalten garnieren.