

Rezept

Zarter Pesto-Braten

Ein Rezept von Zarter Pesto-Braten, am 18.12.2025

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Schweinefilet (ca. 600 g) | 8 dünne Scheiben Frühstücksspeck |
| 3 EL Pesto (Glas) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 80° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Das Filet trockentupfen. Ein Stück Alufolie von gut der doppelten Länge des Fleischstücks bereit legen. Auf Filetlänge die Speckstreifen schräg nebeneinander längs auf die Folie legen.
2. Eine Seite des Filets mit Pesto einstreichen und auf die vorbereiteten Speckstreifen legen. Die Oberseite ebenfalls mit Pesto bestreichen. Die Speckstreifen über dem Filet zusammenklappen. Alufolie über dem Fleisch zusammenfassen und falten. Auch die Seiten fest verschließen.
3. Das Paket auf den Backofenrost legen und im Ofen (Mitte) mindestens 2 1/2 Std. garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und vor dem Auspacken ca. 5 Min. ruhen lassen.