

Gedünstetes Schweinsfilet mit grüner Sauce und Mischgemüse

Zutaten:

- 1 Schweinsfilet
- 2 Rüebli
- 1 Zucchetti
- 5 Kartoffeln
- Bohnen

Sauce:

- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zehen Knoblauch
- 6 Essiggurken
- Olivenöl



Zubereitung:

Einem Topf leicht mit Wasser füllen und das Filet mit etwas Suppengemüse leicht köcheln lassen bis es gar ist.

Rüebli, Zucchini und die Kartoffeln alle in gleich grosse Streifen schneiden. Jedes Gemüse einzeln kochen bis zur gewünschten Bissfestigkeit.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen das gesamte Gemüse begeben, nach Geschmack würzen und leicht wenden bis es heiss ist.

Sauce:

Zwiebel, Petersilie, Knoblauch und die Gurken zerkleinern. Etwas Olivenöl in einen Mixer geben, alle Zutaten dazu geben und gut mixen.