



Ofenkartoffel mit Burrata, Pfifferlinge & Schweinefilet

Zutaten

- 2 große Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 2 Stück Burrata
- 400 g Ruccola + 100g Extra
- 2 EL Pinienkerne, geröstet
- 1/2 Schweinefilet#
- 300 g Pfifferlinge, geputzt
- 1 Handvoll Kirschtomaten
- ca. 50 g Butter
- Olivenöl
- Balsamicoessig
- Spritzer Zitrone
- Salz & Pfeffer
- frischer Majoran (optional)
- frischer Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte, kleingeschnitten
- Alufolie



Zubereitung

Die Kartoffeln mit einer Gabel rundherum einstechen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl einreiben und frischen Majoran dazugeben. In Alufolie einwickeln und bei 200°C ca. 45-60 Minuten im Ofen garen.

Die 400g Ruccola waschen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab zu einer grünen Masse pürieren. Je nach Bedarf noch etwas Öl hinzugeben bis es leicht dickflüssig ist. Den Burrata in eine Schüssel geben und die Ruccolamasse unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schalotte und Kirschtomaten mit den Pfifferlingen in eine erhitzte Pfanne geben und andünsten. Thymian hinzugeben und mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfanne beiseitestellen.

Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Knoblauchzehe andrücken und mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Knoblauch entfernen und beiseitestellen.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und aus der Alufolie nehmen. Längs einschneiden und Butter in die Einschnitte verteilen. Die 100g Ruccola mit Olivenöl, Balsamicoessig, Zitrone, Salz und Pfeffer marinieren und auf die Kartoffeln verteilen. Burrata, Pfifferlinge und Fleisch darüber verteilen und mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.