



## Schweinelende auf Gemüsebett

Zutaten für 8 Personen: 2 kleine Zucchini in dünne Scheiben schneiden  
1 gelbe und 1 rote Paprikaschote in Würfel schneiden  
2 große weiße Gemüsezwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden  
1 große Schweinelende (etwa 1000 gr.)  
1 Becher Schmand  
2 Esslöffel geriebenen Parmesan  
6 Scheiben Gouda

Zuerst jeweils separat die Zwiebel andünsten etwas Brühwürfel und einen Schuss Wasser oder Weißwein dazu addieren und garen. (müssen noch bissfest sein)

Dann die gewürfelten Paprikastückchen ebenfalls garen und die in Scheiben geschnittenen Zucchini auch separat garen.

Sodann das Gemüse jeweils in einem Sieb abtropfen lassen und ohne Brühe in einer Schüssel zusammen mischen.

Danach die Schweinelende in Scheiben schneiden würzen und kurz braten (darf nicht durch sein)

Ein Backblech mit Folie belegen, das Gemüse verteilen, die Fleischstücke darauf verteilen- jeweils einen Abstand lassen.

Den Schmand mit dem Parmesan vermischen und würzen. Jeweils einen Teelöffel auf die Lendenstücke geben und einen Streifen Gouda darauf legen.

Im vor geheizten Backofen (180 Grad) goldbraun backen lassen.