Lende toskanischer Art mit Prosciutto und Pasta



Diese s Rezept ist so einfach wie lecker. Meine Ma hat es vor langer Zeit im Fernsehen aufgeschnappt und wir alle lieben es, Ma sogar gleich doppelt, weil es nämlich im Backofen gemacht wird und man kein Fleisch anbraten und die Küche mit Fett verspritzen muss.
Ist erstmal alles im Ofen, kann man in Ruhe den Salat machen und dann die Pasta aufsetzen. Ein ganz entspanntes Festessen also, das perfekt zum Wochenende passt und die ganze Familie glücklich macht.

Am Wochenende kamen wir nicht nur endlich mal wieder in den Genuss dieser Leckerei, sondern ich hatte auch endlich die Möglichkeit, sie für euch zu fotografieren. Das war gar nicht so einfach, denn ich hatte meine Kamera zuhause gelassen und

musste die von meinem Pa nehmen. Fremde Kamera, fremde Knöpfe, fremdes Stativ und Objektiv. Oje, ich brauchte dreimal so lange wie sonst für ein Foto, denn ich drückte und drehte ständig falsch. Am Ende kamen aber trotzdem Fotos heraus, die ich euch zumuten kann und ich hoffe, sie machen euch Lust auf dieses Gericht! Über Rückmeldung würde ich mich freuen!



Für 4 Portionen:

Schweinelende (mind. 400-600 g)

12 Scheiben rohen, italienischen Schinken

1 Dose Tomatenstücke
2 EL Tomatenmark
1 Becher Sahne
2 TL Rosmarin & Thymian
2 Zehen Knoblauch, gepresst
1 TL scharfen Paprika
Salz
Pfeffer
Chili

Alle Zutaten außer Fleisch und Schinken in einem Topf zu einer Soße verrühren und abschmecken.
Den Ofen vorheizen auf 180°C Umluft. Lende waschen, trocken tupfen und in (optimalerweise 12) Stücke schneiden. Jedes Teil mit je einer Scheibe Speck umwickeln.
Die Fleischpäckchen in eine Auflaufform legen, die Tomatensoße darüber gießen.
Butterflöckchen und Semmelbrösel darauf verteilen.
30-40 Minuten bei 180 °C backen.
Dazu passen perfekt Spiralnudeln oder auch ein gutes Weißbrot, wie zum Beispiel diese Focaccia oder dieses schöne Pain d´épi sowie ein grüner Salat.



Ich könnte ja glatt schon wieder eine Portion davon verputzen, obwohl ich erst am Montag den Rest gefuttert habe. Vielleicht blättere ich noch ein bisschen in meinen Kochbüchern und lasse mich fürs Wochenende inspirieren. Was kocht ihr Feines?

Genussvolle Tage wünscht euch eure
Judith