



Arista Fiorentina **- Schweinebraten auf toskanische Art mit Ofengemüse**

4 Personen als Menügröße

Zutaten

700g Schweinerücken, 6 Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen, 2 Rosmarinzwige, Öl, Pfeffer, Salz, Pfefferkörner, Fenchelsamen

Schweinebraten

Fleisch von allen Seiten kräftig in Öl anbraten. Mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Fenchelsamen und Rosmarin würzen. Zwiebel, Knoblauch in etwas Öl hell anbraten und anschließend das Fleisch daraufsetzen.

Alles im Ofen bei 160° C ca. 30 Minuten garen, dann die Hitze im Ofen auf 80°C reduzieren und das Fleisch ruhen lassen.

Ofengemüse

Ca. 300 g verschiedene Gemüse der Saison, z.B. Kartoffeln, Staudensellerie, Möhren, Kohlrabi, Kohl, Porree, Olivenöl, Pfeffer, Salz, Rosmarin, Thymian, Salbei

Gemüse vorbereiten und in gewünschte Größe schneiden. Gezupfte Kräuter und etwas Olivenöl zugeben und vermengen.

Auf ein Backblech verteilen und im Ofen bei 200°C backen(ca. 15min)

Es sollte nicht zu viel Gemüse auf einem Blech sein, so kann es besser rösten

Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen.