

WILDSCHWEINFILET „PARMA“



Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 35 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

600-800 g Wildschweinfilet, Salz, Pfeffer, Öl, 1-2 Knoblauchzehen
2 EL Butter, Basilikum, 1 EL geriebener Parmesan, 5-6 Scheiben
Parmaschinken, 600g grüne Bohnen, 1 Zwiebel.



Zubereitung:

1. Ofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Fleisch salzen, pfeffern und in einem Bräter rundum anbraten.
2. Knoblauch und Basilikum fein hacken, mit Parmesan in leichterwärmter Butter vermischen. Schinken leicht überlappend auslegen, mit dem Basilikum-Mix bestreichen. Fleisch darauf legen, einrollen. Zurück in den Bräter geben und im Ofen ca. 30 Minuten schmoren.
3. Bohnen in Salzwasser 5-6 Minuten bissfest garen. Zwiebel fein hacken und in Butter dünsten, Bohnen dazugeben, salzen und pfeffern.
4. Fleisch in Scheiben schneiden und mit Bohnen servieren,

evtl. mit Basilikum garnieren.