

Schweinespieß vom Tiroler Almschwein

Schweinespieß vom Tiroler Almschwein mit Ratatouille

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Schweinsfilet (alternativ
4 Scheiben Schweins-
bauch)
8 Scheiben Schinkenspeck
100 g geriebener Parme-
san
1 Bund Salbei
Salz, Pfeffer
1 Bund Zitronenthymian
2 – 3 EL Olivenöl
Holzspieße

Zutaten für die Beilage:

3 Zucchini
1½ Zwiebel (rot)
1½ Knoblauchzehe
3 Paprika
1½ Aubergine
3 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
Olivenöl

1. Zubereitung Fleisch

Das Filet in ca. 4-5 cm große Stücke schneiden, den Speck mit Parmesan und den Salbeiblättern auflegen und das Fleisch straff darin einrollen.

Die fertigen Stücke in einer Pfanne oder auf dem Grill mit Olivenöl ganz kurz von beiden Seiten anbraten, die Holzspieße aufstecken und die Spieße noch einmal in die Pfanne geben, bis sie eine schöne goldbraune Farbe annehmen.

2. Zubereitung Beilage

Für das Ratatouille das Gemüse in Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Tomatenmark rösten und mit Wasser ablöschen. Alles zusammen anrichten, mit Thymian garnieren und genießen.