

# SCHWEINEFILET MIT ROSMARIN



Für 1 Person

Vorbereitungszeit

2 Minuten

Kochzeit

0 Minuten aktiv, 25 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 8.10

Nährwert pro Rezept

265 Kcal, 15 g Fett, 0 g KH

## Zutaten

150 g Schweinefilet

4 g RedLine Poulet

2 g Rosmarin

12 g Wasser

1 g Sonnenblumenöl

1

Fleisch in einem Beutel Marinieren

ca. 15 - 120 Min. ziehen lassen

kurz anbraten

bei 180° im Ofen 8 - 10 Min. fertig garen

Tipp:

Fleisch kann bis zu 2 Tagen in der Marinade liegen