

# Meraner Lendchen

## Lende:

2 Stück Schweinelende  
Salz & Pfeffer  
200 g Südtiroler Speck in  
dünnen Scheiben

## Soße:

2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Tomatenmark  
500 g passierte Tomaten  
400 g stückige Tomaten  
Salz & Pfeffer  
1 EL italienische Kräuter  
1 EL Kräuter der Provence  
1 TL Zucker  
100 g Creme fraiche

## Zum Überbacken:

100 g Bergkäse



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

Lende salzen, pfeffern und mit dem Speck umwickeln.

Mit Öl in der 30 cm gusseisernen Pfanne von allen Seiten anbraten, danach herausnehmen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, mit dem Superhacker zerkleinern und zusammen in der Pfanne andünsten.

Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Passierte und stückige Tomaten, sowie Gewürze zugeben und unter Rühren aufkochen lassen. **Ca. 10 min.** köcheln lassen. Danach Creme fraiche einrühren. Lenden wieder zur Soße in die Pfanne geben.

Bergkäse (oder anderer Käse, je nach Geschmack) mit der groben Microplane reiben und über Soße sowie Lenden verstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf mittlerer Schiene **ca. 20-25 min.** überbacken.

Lenden herausnehmen und mit dem Kochmesser in Medaillons schneiden.