Schweinefilet mit Honig- Senf Kruste

4 Pastinaken geschält und längs halbiert

2EL Olivenöl

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Meersalz

80ml grobkörniger Senf

750g Schweinefilet

2EL Oregano

60ml Honig

Den Ofen auf 190° vorheizen. Die Pastinaken mit der Schnittfläche nach oben in die Auflaufform legen, mit Öl beträufeln, pfeffern und salzen. Im Ofen goldgelb schmoren.

Das Schweinefilet mit Senf bestreichen und auf die Pastinaken legen, mit Oregano bestreuen und mit Honig beträufeln. 25-35Min. schmoren( bis das Fleisch gar ist). Mit gedämpften grünen Bohnen servieren.