

Schweinelende toskanisch mit Blechkartoffeln und Blattspinat

(4-6 Portionen)

Zutaten:

- 2 Schweinelende
- 8 Zweige Rosmarin
- 8 EL öl (Olivenöl)
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Prise Pfeffer, weißer
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Zitronenschale

- 1kg Kartoffeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Paprikapulver (rosenscharf)
- Salz
- Pfeffer

- 500g Blattspinat
- 1 Zehe Knoblauch

Zubereitung:

Für die Schweinelende die Knoblauchzehen zerdrücken, mit Pfeffer, Salz und Zitronenschale zu einer Paste mischen. Damit die Lende bestreichen und etwa eine Stunde einziehen lassen. Entlang der Lende die Rosmarinzweige so festbinden, dass die Lende ganz geschützt ist. Mit wenig Öl in einer Pfanne zunächst scharf, dann bei geringer Hitze, maximal eine halbe Stunde braten. Die Lende aus der Pfanne nehmen und auf einem Brett fünf Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann. Die Rosmarinzweige entfernen und die Lende schneiden.

Für die Blechkartoffeln den Backofen auf 200° (Umluft: 180°) vorheizen. Kartoffeln waschen, trockentupfen, mit Schale in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen, fein hacken. Öl mit beiden Sorten Paprikapulver, Knoblauch und Kräutern in einer Schüssel mischen. Kartoffelscheiben zufügen. Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Masse gut vermengen und auf einem Backblech verteilen. Kartoffeln im Ofen in etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Für den Blattspinat den frischen Spinat waschen, putzen, tropfnass in Topf, zusammenfallen lassen, rausnehmen, im Sieb abtropfen lassen, (etwas drücken). Dann in separatem Topf Olivenöl, Knoblauch etwas andünsten, abgetropften Spinat dazu, mit Pfeffer und Salz würzen.