

## Schweinebraten mit Kräuterkruste



### Zutaten

1 kg Schweinebraten  
Salz, Pfeffer  
2 EL Olivenöl

### Zubereitung

Fleisch würzen, in heißem Öl anbraten



### Kräuterkruste:

2 Knoblauchzehen

schälen, zerdrücken



1 Zwiebel

schälen, fein hacken



1 EL scharfer Senf

mit Knoblauch und Zwiebel mischen



2-3 EL frisch geh. Kräuter,  
z.B. Petersilie, Minze,  
Zitronenmelisse,  
Liebstöckel, Thymian  
4-5 Blättchen Majoran  
3 Blättchen Rosmarin

mit der Senfmasse mischen



Das Schweinefleisch mit der Kräuterpaste bestreichen, in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene schieben und ca. 2 Std. bei 150°C garen

