***Zutaten für 8 Portionen***

* 1 kg Hokaido-Kürbis
* 300 g rote Zwiebeln
* 250 g Parmaschinken
* 1 Bund Petersilie
* 8 Zweige Rosmarin
* 1,6 kg Schweinefilet
* 1-2 EL Oel (Olivenoel)
* Salz, Pfeffer
* 1 Knoblauchzehe
* 1 Zitrone frisch gepresst

***Gebratenes Schweinefilet am Spieß mit Kürbisgemüse***

# Kürbis in Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten garen. Parmaschinken ebenfalls würfeln und mit den Zwiebel-Würfeln und der Petersilie beiseite stellen.

Rosmarin waschen, trocknen und ca. 2/3 der Nadeln von den Stielen zupfen und beiseite legen. Schweinefilet in 24 Medaillons schneiden. Medaillons flach drücken und mit einem Metallspieß durchbohren. Danach jeweils 3 Medaillons auf einen Rosmarinzweig durch die vorbereiteten Öffnungen stecken.

Parmaschinken und Zwiebel in etwas Oel anbraten. Kürbiswürfel dazugeben, Salzen und Pfeffern und Petersilie und Knoblauch unterheben.

Backofen gut vorheizen. Filetspieße von jeder Seite ca. 4 Minuten mit etwas Oel stark anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Alufolie gewickelt ca. 5 Minuten bei gemäßigter Hitze im Backofen ruhen lassen.

# Mit etwas Zitronensaft beträufelt servieren.

Guten Appetit!