

Schweinemedallions mit Mozzarella überbacken



Zutaten für zwei Personen:

4-6 Schweinemedallions
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
eine Ecke Butter
125 g Mozzarella
Sauce:
150 ml trockener Weißwein
100 ml Sahne

1. Aus dem Schweinefilet leicht schräg Medallions von ca. 2 cm Dicke schneiden. Sauber parieren und mit dem Handballen flach drücken.

2. Backofengrill vorheizen.

3. Olivenöl und Butter in einer großen beschichteten Pfanne heiß werden lassen und Medallions auf beiden Seite je 2 Minuten braten.

4. Die Medallions mit Mozzarellascheiben belegen und im Backofen gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist.

5. Für die Sauce den Wein in einer Sauteuse reduzieren, die Sahne zugießen und einige Zeit köcheln

lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den Bratensatz in der Pfanne mit der Sauce loskochen.

Hinweise:

Dazu passt knackig gedünstetes Gemüse.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023