



Überbackene Schweinemedallions

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

720 g	Schweinemedallions, küchenf.	1/2 Btl.	Kroketten, tiefgek.
1	Paprika, gelb	1	Paprika, rot
1	Zwiebel	1 Dose	Tomaten, gehackt
300 ml	Sahne	100 ml	Weißwein
1 EL	Paprikapulver, edelsüß	1 EL	Paprikapulver, rosenscharf
	Salz und Pfeffer	1 Packung	Mozzarella, gerieben
	Pflanzenöl		

Zubereitung

Zubereitung

Paprika und Zwiebeln putzen und grob schneiden. Dann in einen Topf mit etwas Öl anschwitzen. Paprikapulver hinzugeben und kurz mit dünsten, dann mit Weißwein ablöschen und Sahne sowie Tomaten hinzugeben. Kochen bis das Gemüse weich ist, dann glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinemedallions etwas klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seite ca. 3 Minuten anbraten.

Nach dem Wenden der Fleischstücke den Mozzarella auf die Medallions geben und schmelzen lassen.

Fleisch auf der Sauce anrichten und mit Rosmarin und Cherrytomaten garnieren.

Als Beilage Kroketten servieren.