



Italienische Schweinemedallions mit Mozzarella überbacken

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Ruck-Zuck gemacht, aus der Expressküche, mit mediterranem Flair

Zutaten

- 750 g Schweinefilet, geputzt, küchenfertig
- 250 g Mozzarella
- 250 g weiße Champignons, geputzt, gesäubert, in Scheiben
- 1 Dose italienische Tomaten, zerkleinert
- (Geht auch mit 2 Paketen Knorr Tomato al Gusto Kräuter)
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehe, gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 1 El Rosmarin, gezupft, gehackt
- 1 Tl Thymian, gehackt
- 2 El Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Schweinefilets unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in ca. 50-60 g schwere Medallions schneiden.

Schritt3

Ewas drücken, salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt4

(Brät sich gleichmäßiger)

Schritt5

In heißem Butterschmalz anbraten, wenden, Farbe nehmen lassen; 3 min. von beiden Seiten braten.

Schritt6

Mit Mozzarella Scheiben belegen und unter den Grillstäben des Backofens überbacken, Mozzarella zerlaufen lassen.

Schritt7

Tomaten-Champignon Sauce:

Schritt8

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch 1 min. anschwitzen, die Champignons dazu geben; mit Paprika bestäuben,

Schritt9

3-4 min. braten, schmoren, das Tomatenmark zufügen.

Schritt10

Die in der Dose zerkleinerten Tomaten samt Flüssigkeit aufgießen und mit den Kräutern bei milder Hitze 5-6 min. köcheln. lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Medaillons auf der Tomaten-Champignon Sauce anrichten, dazu Tagliatelle und einen bunten Salat reichen.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** expressküche, mozzarella, überbacken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienische-schweinemedailles-mit-mozzarella-ueberbacken/>