

Medaillons mit Käse überbacken

Zutaten:

Für 4 Personen:

Ca. 700 g Schweinsfilet, 120 g Blauschimmelkäse,
120 g Tomaten (geschält, gewürfelt), Salz und Pfeffer, Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Schweinsfilet in 3-4 cm dicke Medaillons schneiden, mit den Händen flach drücken, salzen und pfeffern.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Medaillons darin anbraten, nach etwa 2 Minuten wenden und weitere 2 Minuten fertig braten. In eine feuerfeste Form legen, mit Tomatenwürfel belegen, den Blauschimmelkäse in Scheiben schneiden und über die Tomaten legen.

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen und auf mittlerer Schiene 5-7 Minuten überbacken.

Dazu passt sehr gut Blattspinat und Erdäpfellaibchen!!!

Für die Erdäpfellaibchen:

6-8 Stk. mehliges Erdäpfel kochen, schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken.

Etwas abkühlen lassen, mit 3 Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat gut abschmecken und zu einer geschmeidigen Masse vermengen.

Daraus Laibchen formen und in heißem Fett auf beiden Seiten goldgelb backen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!