



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Schweinemedallions mit Steinpilzkruste und Ofenkartoffeln

- 2 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 1 EL GEFRO Omega-3-Speiseöl
- 2 EL GEFRO Pesto Funghi
- GEFRO Kräuterwürze
- 800 g kleine Kartoffeln, festkochend
- 50 g weiche Butter
- 1 Eigelb
- 2,5 EL Semmelbrösel
- 8 Schweinefiletmedallions, à ca. 80 g
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 4 Rosmarinzweige

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Schweinemedallions mit Steinpilzkruste und Ofenkartoffeln

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 45 Minuten

Nährwerte pro Portion:

21,3 g Fett	35,9 g Kohlenhydrate	42,6 g Eiweiß	5,9 g Ballaststoffe	515
kcal Brennwert				

Schweinemedallions mit Steinpilzkruste und Ofenkartoffeln

1⌚ Ofenkartoffeln vorbereiten:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

800 g kleine, festkochende Kartoffeln waschen und in dünne Ecken schneiden. In eine große Auflaufform geben, mit 2 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** marinieren und mit **GEFRO Kräuterwürze** abschmecken.

Für etwa 20 Min. im vorgeheizten Ofen garen.

2⌚ Steinpilzkruste anrühren:

50 g weiche Butter in eine Schüssel geben und mit 1 Eigelb schaumig rühren.

2 EL **GEFRO Pesto Funghi** sowie so viele Semmelbrösel (2,5 EL) unterrühren, bis eine glatte, streichfähige Masse entsteht.

3⌚ Medallions anbraten:

8 Schweinemedallions (à ca. 80 g) mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

1 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen und die Medallions zusammen mit 4 Rosmarinzweigen von jeder Seite 2 Min. anbraten.

4⌚ Überbacken:

Die gegarten Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und die Medallions daraufsetzen.

Auf jedes Medallion etwas von der Steinpilzkruste geben.

Unter dem Ofengrill ca. 4 Min. knusprig überbacken.

5⌚ Anrichten & Servieren:

Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

⌚ Tipps & Varianten:

⌚ **Tipp:** Anstatt der **GEFRO Pesto Funghi** eignet sich für dieses Rezept auch **GEFRO Pesto Verde** oder **GEFRO Pesto Rosso**.

⌚ **Variante:** Wer es würziger mag, gibt etwas sehr fein gehackten Knoblauch (¼ Zehe) zur Steinpilzkruste.

⌚ **Variante 2:** Für eine leichte Schärfe 1 Prise **GEFRO Paprika-Chili Würzmischung** über die Medallions streuen, bevor sie überbacken werden.

⌚ **Nicht vergessen:** Die Medallions nach dem Überbacken 2 Minuten ruhen lassen – so bleiben sie besonders saftig.