



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 Rosmarinzwige

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: Den Backofen auf 200°C vorheizen. 800 g kleine, festkochende Kartoffeln waschen und in dünne Ecken schneiden. In eine große Auflaufform geben und mit 2 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** marinieren. Mit **GEFRO Kräuterwürze** abschmecken und für etwa 20 Min. im vorgeheizten Ofen garen.

50 g weiche Butter in eine Schüssel geben und mit 1 Eigelb schaumig rühren. 2 EL **GEFRO Pesto Funghi** und so viele von den Semmelbröseln (2,5 EL) unterrühren, dass eine glatte Masse entsteht.

8 Schweinemedallions (à ca. 80 g) mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. 1 EL **GEFRO Omega-3-Speiseöl** in einer Pfanne erhitzen und die Medallions von jeder Seite, unter Beigabe von 4 Rosmarinzwigen, 2 Min. anbraten.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und die Medallions darauf setzen. Auf jedes Medallion etwas von der Steinpilzkruste setzen. Anschließend unter dem Ofengrill für etwa 4 Min. knusprig überbacken.

Aus dem Ofen nehmen und servieren.

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