



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 0 800 / 95 95 100*

Telefax 0 800 / 95 95 111*

*) gebührenfrei aus dem Festnetz

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Gegrilltes Schweinefilet mit Ananas und Speck-Lauchzwiebeln

- GEFRO Balance Dunkle Soße Kraft & Saft
- GEFRO Fleischwürze
- 8 Schweinefiletmedaillons, à ca. 100 g
- 8 frische Ananasscheiben
- 12 Lauchzwiebeln
- 12 Scheiben Speck
- Salz
- Rosa Pfefferkörner

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gegrilltes Schweinefilet mit Ananas und Speck-Lauchzwiebeln

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

6 g Fett 24,6 g Kohlenhydrate 48,5 g Eiweiß 5,7 g Ballaststoffe
358 kcal Brennwert

Gegrilltes Schweinefilet mit Ananas und Speck-Lauchzwiebeln: 8 Schweinefiletmedaillons mit GEFRO Fleischwürze würzen und auf dem Grill von jeder Seite 3 Minuten grillen.

8 frische Ananasscheiben auf Küchenpapier abtropfen. 12 Lauchzwiebeln putzen und mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln. Die Ananasscheiben und die Lauchzwiebeln ebenfalls auf den Grill legen und von jeder Seite 2 Minuten grillen.

250 ml Wasser in einen Topf geben und erwärmen. 25 g GEFRO Balance Dunkle Soße Kraft & Saft einrühren, aufkochen und 1 Minute unter Rühren köcheln lassen.

Die gegrillten Schweinefiletmedaillons mit den Ananasscheiben und den Lauchzwiebeln auf Tellern anrichten.

Mit etwas Salz und einigen rosa Pfefferkörnern bestreuen und mit der dunklen Soße aus GEFRO Balance Dunkle Soße Kraft & Saft servieren.