

Nieß SCHWEINEMEDAILLONS

Für Genießer *Mit Gemüse*

Portion

- für 3 Personen
- Zubereitung: 30 Minuten
- Wartezeit: 10 Minuten

Zutaten

- Schweinemedallions (600 g)
- Möhren groß (9 Stk.)
- Paprika (3 Stk.)
- Kohlrabi (2 Stk.)
- Zwiebel (1/2 Stk.)
- Mozzarella (125 g)
- Olivenöl
- Basilikum
- Honig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Möhren und Kohlrabi schälen und in lange Stücke schneiden. Paprika waschen und ebenfalls in lange Stücke schneiden. Geschälte Zwiebeln in kleine Ringe schneiden.
2. Öl in eine Pfanne geben und zuerst die Möhren und Kohlrabi mit etwas Honig anbraten. Paprika und Zwiebeln der Pfanne hinzugeben. Währenddessen Schweinemedallions mit etwas Öl in einer anderen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Danach beides für ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.
3. Mozzarella in Streifen schneiden und zum Gemüse hinzugeben. Nur etwas erhitzen und nicht komplett schmelzen lassen. Gemüse- und Fleischpfanne würzen. Alles zusammen mit etwas Basilikum anrichten.
Guten Appetit!