

Kochen mit Klaus

Gratinierte Schweinefilet-Medaillons

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 400 g Schweinefiletmedaillons, ½ grüne & gelbe Paprika, 1 Zwiebel,
- 2 Knobizehen, ½ Stange Lauch, 250 g Champignons, Salz, Pfeffer,
- 1 Dose gehackte Tomaten, 250 g Mozzarella, 2-3 EL Tomatenmark,
- 1 EL Bratensaft, Zucker, Olivenöl, Oregano, Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Paprika waschen, entkernen u. würfeln. Lauch waschen u. in Ringe schneiden. Pilze putzen u. vierteln. Filet waschen u. trocknen. Mozzarella abgießen, trocknen, in dicke Scheiben schneiden u. salzen.



2. Schweinefilet-Medaillons beidseitig scharf in heißem Öl anbraten, herausnehmen, salzen u. pfeffern. Paprika u. Pilze im Bratfett, anbraten. Salzen u. pfeffern u. Gemüse in einer Auflaufform verteilen.



3. Zwiebeln, Knobi im Bratfett glasig dünsten, mit den Tomaten ablöschen, Tomatenmark einrühren u. aufkochen. Mit Bratensaft, Salz, Pfeffer, Zucker u. den Kräutern würzen. Tomatensauce über dem Gemüse verteilen. Käse auf die Medaillons setzen u. auf das Gemüse geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: *Dazu Spaghetti servieren! Super lecker!*



Erstellt von Klaus am 05.05.2013