

Überbackene Schweinemedallions



Zutaten

1 Knoblauchzehe
400 g Tomaten
1 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer, Zucker
2 EL Olivenöl
200 g Gemüsezwiebeln
150 g grüne Paprika
400 g Zucchini
2 EL Olivenöl
500 g Schweinefilet
20 g Butterschmalz
150 g gerieb. Gouda

Zubereitung

schälen und zerkleinern
waschen, würfeln
waschen, hacken, etwas zur Seite legen und den Rest unter das Tomatenpüree geben
abschmecken
erhitzen, die Tomaten darin dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist
putzen, in Streifen, bzw. in Scheiben schneiden
erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten, Paprika und Zucchini zugeben, garen bis die Flüssigkeit verdampft ist
in 1 cm dicke Medallions schneiden
erhitzen, die Medallions von beiden Seiten anbraten, das Gemüse in eine Auflaufform geben, die Medallions darauf verteilen, das Tomatenpüree daraufstreichen
darüberstreuen und das Ganze bei 200°C im Backofen 20 Min. überbacken, mit Basilikum verziert servieren