Überbackene Jägermedaillons

Zutaten

- 420 g Schweinemedallions
- 200 ml Schlagsahne
- 1 large Maggi Jäger Sauce, 2er Pack
- 2 EL Preiselbeeren a. d. Glas

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und in eine Auflaufform legen.
3. Sahne mit MAGGI Jäger Sauce und Preiselbeeren verrühren. Über die Medaillons gießen und im Backofen ca. 25 Min. backen. Dazu schmecken Kroketten und ein grüner Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	20 g
Energie	459 kcal
Fett	27 g
Protein	35 g

🕒 35 Minuten

⊕ 3 Portionen