



## Burgunder-Filet-Pfanne

### Zutaten

- 60 g Tomaten in Öl
- 20 g schwarze Oliven
- 250 g Schweinemedallions
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Rotwein Schalotten Sauce

### Zubereitung

1. Tomaten in Öl in Streifen schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Schweinemedallions halbieren.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schweinemedallions von beiden Seiten darin anbraten. Mit MAGGI Würzmischung 1 würzen.
3. Wasser zugießen. MAGGI Für Genießer Rotwein Schalotten Sauce einrühren und aufkochen. Tomaten und Oliven zugeben und 5 Min. bei geringer Wärmezufuhr garen. Dazu schmecken Nudeln.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	27 g
Energie	369 kcal
Fett	16 g
Protein	33 g

🕒 20 Minuten

⊕ 2 Portionen