



Knusprige Ofen-Medaillons

Zutaten

- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 1 EL Haselnusskerne, gehackt
- 0,5 TL Lebkuchengewürz
- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Schweinemedallions

Zubereitung

1. Backofen auf 220°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. MAGGI Fix für Hackbraten mit Haselnusskernen und Lebkuchengewürz mischen und auf einen Teller geben. THOMY Reines Sonnenblumenöl auf einen weiteren Teller geben. Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Die Medallions erst in Öl, dann in der Panade wenden und gut andrücken.
3. Das heiße Backblech mit Backpapier auslegen. Die panierten Medallions darauf legen und im Ofen ca. 12-15 Min. (je nach Dicke der Medallions) backen, bis die gewünschte Knusprigkeit erreicht ist. Hinweis: Ober-/Unterhitze benötigt eine etwas längere Backzeit. Dazu schmeckt Rotkohl.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	313 kcal
Fett	16 g
Protein	30 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen