



Überbackene Camembert- Medaillons

Zutaten

- 50 g Strauchtomaten
- 120 g Camembert
- 420 g Schweinemedallions
- 120 g Schinkenspeck
- 200 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Bällchen mit Gouda

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Tomaten waschen und den Blütenansatz entfernen. Camembert und die Tomate in jeweils 6 Scheiben schneiden.
3. Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und mit jeweils einer Scheibe Camembert belegen. Mit Schinkenspeck umwickeln, in eine Auflaufform legen und jeweils eine Tomatenscheibe darauf legen.
4. In einem Topf Wasser und Sahne mit MAGGI Fix für Ofen-Bällchen mit Gouda verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Über die Medaillons geben. Im Backofen ca. 30 Min. backen. Dazu Kroketten servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	476 kcal
Fett	26 g
Protein	50 g

🕒 40 Minuten

⊕ 3 Portionen