



Medaillons im Speckmantel mit Rosmarin und Camembert

Zutaten

- 150 g Schalotten
- 300 g Schweinemedallions
- 6 Slightly leveled tablespoons Frühstücksspeck
- 6 Slightly heaped teaspoons Rosmarin
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 50 ml Orangensaft
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Pfeffer Rahm Geschnetzeltes
- 125 g Camembert

Zubereitung

1. Schalotten schälen und in dünne Spalten schneiden. Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und etwas flach klopfen. Mit Frühstücksspeck umwickeln. Rosmarin waschen, so durch die Medaillons stecken, dass der Frühstücksspeck sich nicht lösen kann.
2. THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, die Medaillons darin anbraten und herausnehmen. Schalotten in dem Bratfett andünsten. Wasser, Orangensaft und Sahne zugießen.
3. MAGGI Fix Pfeffer Rahm Geschnetzeltes einrühren und zum Kochen bringen. Medaillons hineinlegen und 5 Min. zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr kochen. Wärmezufuhr abschalten.
4. Camembert in Scheiben schneiden und auf die Medaillons legen. Zugedeckt ca. 5 Min. auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	762 kcal
Fett	53 g
Protein	57 g

🕒 30 Minuten

⊕ 2 Portionen