



## Schweinemedallions mit Orangen-Cranberry- Sauce

### Zutaten

- 480 g Schweinemedallions
- 6 Slightly leveled tablespoons Bacon
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Wasser
- 1 Beutel MAGG Fix für Entenbrust à l'Orange
- 15 g Cranberries, getrocknet

### Zubereitung

1. Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und mit Bacon umwickeln. Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Medallions darin anbraten und herausnehmen. Zwiebeln in dem Bratfett anbraten.
3. Wasser zugießen. MAGG Fix für Entenbrust à l'Orange einrühren und zum Kochen bringen. Medallions und Cranberries zugeben und ca. 5 Min. zugedeckt kochen, dabei die Medallions gelegentlich wenden und die Sauce umrühren. Dazu schmecken Gnocchi.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	365 kcal
Fett	17 g
Protein	41 g

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen