



Schweinemedallions in Champignon-Sauce mit Bratkartoffeln

Zutaten

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 250 g Champignons, frisch
- 500 g Schweinefilet
- 5 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rahm-Champignons
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 2 EL Frischkäse, 20% Fett i.Tr.
- etwas MAGGI Fondor (Streuer)
- etwas Pfeffer a.d. Mühle

Zubereitung

1. Kartoffeln (vorzugsweise klein) waschen, ca. 20 Min. in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Viertel schneiden.
2. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in 8 Scheiben schneiden, evtl. etwas flach klopfen. Kräftig mit MAGGI Würzmischung 1 würzen.
3. In einer Pfanne 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Filet-Scheiben von beiden Seiten darin anbraten. Champignons zugeben und mitbraten.
4. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Rahm-Champignons einrühren und aufkochen lassen. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen. Mit Frischkäse verfeinern und abschmecken.
5. In einer Pfanne 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten knusprig braten. Mit MAGGI Fondor und Pfeffer würzen. Schweinemedallions mit Sauce und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten. Dazu passt ein Blattsalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	428 kcal
Fett	21 g
Protein	34 g

🕒 45 Minuten

⊕ 4 Portionen