



Fruchtige Medaillons in Senf-Rahm

Zutaten

- 6 Pflaume(n), getrocknet
- 2 EL Apfelsaft
- 125 g Äpfel
- 150 g Schalotten
- 480 g Schweinemedallions
- 6 Slightly leveled tablespoons Frühstücksspeck
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Senf-Rahm Geschnetzeltes
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)

Zubereitung

1. Pflaumen klein schneiden und mit Apfelsaft mischen. Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Schalotten schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden.
2. Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Mit Frühstücksspeck umwickeln und mit Holzspießchen feststecken.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, Schweinemedallions darin von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Schalotten und Apfelwürfel in dem Bratfett anbraten.
4. Wasser und Sahne zugießen, MAGGI Fix für Senf-Rahm Geschnetzeltes einrühren und zum Kochen bringen. THOMY Delikatess-Senf und die Pflaumen mit dem Apfelsaft einrühren. Medallions wieder zugeben und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt 6-10 Min. ziehen lassen. Dazu Reis servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	21 g
Energie	513 kcal
Fett	28 g
Protein	44 g

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen