



Schweinemedallions in Schmadsoße

mit Kartoffelgratin und grünem Salat

von Isabell Krone
Personaldirektorin Tele Atlas

Zutaten:

- 12 Schweinemedallaions
- Kartoffeln
- 200-400g geriebener Käse zum Überbacken
- 1 Kopf Salat
- 2-3 kleine Zwiebeln
- Kräuter aus dem Garten o. tk Kräuter
- 1 Becher Schmand
- Essig
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schweinemedallaions nach Belieben würzen, in einer Pfanne mit Butter oder Öl braten, anschließend aus der Pfanne nehmen. In diese Pfanne Schmand einrühren, evtl. mit sehr wenig Wasser leicht verdünnen, salzen und pfeffern und die Medallaions zurück in die Pfanne legen.



Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, in eine Auflaufform schichten und pro Schicht würzen mit Salz und Pfeffer. Dick mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C cirka 20 Minuten garen. Zum Abschluss evtl. mit Oberhitze leicht überbacken, damit der Käse goldbraun wird.



Salat putzen, waschen, schleudern, die Blätter eventuell mit der Hand in kleinere Stücke zupfen und dann mit einem Dressing aus Essig, Öl, Kräutern aus dem Garten und sehr klein gewürfelten Zwiebeln anmachen.

Guten Appetit!