

Rezept

Gratinierte Schweinemedaillops

Ein Rezept von Gratinierte Schweinemedaillops, am 18.12.2025

Zutaten

1	1/2 EL Olivenöl	250 g	Schweinefilet
3	kleine Tomaten	2 TL	frische Rosmarinnadeln
	Salz		Pfeffer
70 g	Gorgonzola	150 ml	Milch (1,5 % Fett)
2 EL	Magermilchpulver		1/2 TL Speisestärke
1 TL	eingelegte grüne Pfefferkörner		

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° Grad vorheizen. Eine kleine Gratinform dünn mit Öl einfetten. Schweinefilet trockentupfen, in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und quer halbieren. Die Rosmarinnadeln grob hacken, mit 1 TL Öl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermischen.
2. Den Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken. Mit Milch, Milchpulver, Stärke und Pfefferkörnern verrühren, in die Gratinform füllen. Restliches Öl stark erhitzen, die Schweinemedaillops darin von jeder Seite 30 Sek. anbraten, salzen und pfeffern.
3. Medaillons und Tomatenhälften mit den Schnittflächen nach oben in die Form setzen. Rosmarin auf den Tomaten verteilen. Das Ganze im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15 Min. überbacken.