

## Rezept

# Schweinemedaillons im Yufka-Teig

Ein Rezept von Schweinemedaillons im Yufka-Teig, am 18.12.2025

## Zutaten

- |             |  |          |  |
|-------------|--|----------|--|
| <b>1</b>    | Zwiebel  | <b>1</b> | Radicchio (150 g, am besten der längliche Treviso)                     |
| <b>50 g</b> | gegrillte Paprikaschoten (in Öl, aus dem Glas) | <b>4</b> | Schweinefiletmedaillons (knapp 3 cm dick, je ca. 70 g)                 |
|             | Salz   |          | Pfeffer  |
| <b>5 EL</b> | Öl   | <b>2</b> | ovale Yufka-Teigblätter (ca. 40 x 50 cm, türkischer Lebensmittelladen) |
|             | kleine Ziegenkäse (je 50 g, z. B. Picandou)    |          |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

- 
- 1.** Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Radicchio waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Paprikaschoten abtropfen lassen und grob würfeln.
  - 2.** Die Medaillons salzen und pfeffern und in 2 EL Öl bei starker Hitze je Seite 1 Min. anbraten, herausnehmen. Zwiebeln in der Pfanne glasig braten. Gemüse dazugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Salzen und pfeffern.
  - 3.** Mit dem übrigen Öl 1 Teigblatt einpinseln, das zweite Teigblatt darauflegen und in gleich große Viertel schneiden. Jedes Teigviertel mit etwas Gemüse und 1 Medaillon belegen. Die Käse quer durchschneiden und je 1 Käsescheibe auf das Fleisch geben, die überstehenden Teigränder darüberschlagen. Auf dem Backblech im Ofen (2. Schiene von unten) in ca. 10 Min. knusprig backen.
-