

Rezept

Schweinemedallions im Yufka-Teig

Ein Rezept von Schweinemedallions im Yufka-Teig, am 22.09.2023

Zutaten

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

- 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.
- Die Medallions 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.
- 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.