

# Mozzarella-Medaillons

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Filets » Medaillons

## Zutaten (2-3 Portionen)

- » 1 Kugel Mozzarella
- » 360g Schweinefilet
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 6 Scheiben Lachsschinken
- » 1-2 EL Öl
- » 1 Pk. Fix für Pfeffersauce

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Mozzarella in 6 Stücke schneiden. Schweinefilet in 6 Stücke schneiden und in diese jeweils eine kleine Tasche schneiden. In die Taschen je ein Stück Mozzarella und 2 Blättchen Petersilie hineinstecken, Medaillons mit je einer Scheibe rohem Schinken umwickeln, mit Holzspießchen feststecken.

2. Medaillons in heißem Öl bei mittlerer Hitze braten. Ab und zu wenden. Pfeffersauce nach Packungsanleitung zubereiten und dazu servieren.

Tipp: Sauce mit 1-2EL Weißwein oder Weinbrand verfeinern.

angelegt am: 10.07.2004

Rezept-Nr: 1161

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke