

MEDAILLONS MIT SOMMERGEMÜSE

Zutaten Gemüse

- 500 g Cherry-Tomaten (rote, gelbe, orange)
- 2 rote Peperoni (ca. 300 g), in ca. 1 cm breiten Stücken
- 100 g entsteinte schwarze Oliven
- 2 Knoblauchzehen, in feinen Scheibchen
- 2 EL [Rosmarinnadeln](#)
- 2 EL [Olivenöl](#)
- 1 TL [Salz](#)
- wenig [Pfeffer](#)

Zutaten Fleisch

- 8 Schweinsfiletmedaillons (je ca. 60 g)
- Öl zum Braten
- ½ TL [Paprika edelsüss](#)
- 1 TL [Salz](#)
- wenig [Pfeffer](#)

Zubereitung (4 Personen)

Gemüse

Cherry-Tomaten und alle Zutaten bis und mit Pfeffer auf einem mit Backpapier belegten Blech mischen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens.

Fleisch

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Medaillons etwas flach drücken. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons beidseitig je ca. 3 Min. braten, würzen.

La Cucina
TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

