

Champignon-Pfanne mit Speck-Medaillons

Pilz-Gerichte » Champignon-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 600g Champignons
- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 600g Schweinefilet
- » 8 Scheiben Frühstücksspeck
- » 4 EL Öl
- » Salz
- » 250g Cocktailtomaten
- » bunte Pfefferkörner

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Die Pilze feucht abreiben, putzen, je nach Größe halbieren. Lauchzwiebeln abbrausen, putzen, in Stücke teilen.
2. Fleisch abbrausen, trockentupfen und in 8 Scheiben teilen. Jeweils mit 1 Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und mit Küchengarn rund binden.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Medaillons darin von jeder Seite 1min braten. Danach mit Salz und grob gemahlenem buntem Pfeffer würzen, herausnehmen und warm stellen.
4. Pilze und Frühlingszwiebeln im Bratenfett 5min braten. Die Tomaten abbrausen, trockentupfen, putzen, halbieren, mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons darauf setzen, zugedeckt ca. 10min garen.

Dazu schmeckt Baguette.

Nährwerte: 420kcal/E40g/F24g/KH8g pro Portion

angelegt am: 19.10.2003

Rezept-Nr: 619

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