



Medallions überbacken

Das Schweinefilet mit Salz, Pfeffer und etwas gekörnter Gemüsebrühe würzen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und das Filet von allen Seiten scharf anbraten. Den Bratensaft mit dem Weißwein und der Sahne oder Cremefine ablöschen. Das Tomatenmark unterrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken - eventuell mit etwas Mehl oder Mondamin binden. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen. Soße darüber gießen. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen. Mozzarellascheiben obenauf. Zum Abschluss Basilikumblätter auflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten überbacken.

Dazu passt hervorragend **Pasta von Campofilone** - zu beziehen bei Olivenöl und mehr ...

Guten Appetit!!!

Gelingt leicht in 50 Minuten



Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweinefilet
ca. 6 Tomaten
2 Mozzarella a 125 g
Salz
Pfeffer
Mehl
1 EL gekörnte Gemüsebrühe
1/8 süße Sahne oder Cremefine
1/8 trockener Weißwein
3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
frisches Basilikum

