



# Gratinierte Schweinemedallions und Kartoffeln



Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Schweinefilet	580 g
Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Salz	
Champignons, weiß	350 g
Zucchini	2 St.
Öl	3 EL
Pfeffer, schwarz	
Parmesan	40 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Balsamicoessig, hell	1 EL
Wasser	75 ml
Zucker	
Schnittlauch, frisch	10 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne, große Auflaufform, feine Reibe, Küchenkrepp

1. Schweinefilet zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Anschließend auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. garen.
2. Derweil Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in ca. 1 cm dünne Scheiben schneiden. Zucchini waschen, längs halbieren und schräg in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.
3. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Schweinefilets waschen, trocken tupfen und quer in jeweils 4 gleich dicke Schweinemedallions schneiden. Fleisch salzen und rundherum ca. 2–3 Min. goldbraun anbraten. Danach pfeffern und in eine Auflaufform legen. Kartoffeln abgießen und ebenfalls in die Auflaufform geben. Alles möglichst eng zusammenlegen, Parmesan fein darüberreiben und im Ofen ca. 10 Min. backen. Pfanne nicht säubern.
4. Zwiebel schälen und fein würfeln. Im Bratensatz der Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Zwiebel, Zucchini und Champignons darin unter gelegentlichem Schwenken ca. 4–5 Min. anbraten. Mit Balsamico und Wasser ablöschen und weitere ca. 2 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

5. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.  
Schweinemedallions und Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Gemüse dazulegen und Schnittlauch darüberstreuen. Gratinierte Schweinemedallions und Kartoffeln servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	420 kcal		
Kohlenhydrate	33 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	41 g	Fette	12 g