



Zarte Schweinemedallions

mit Panko-Kruste und Kohlrabigemüse



30-40min



2 Personen

Die saftigen Schweinemedallions werden mit einer Kruste aus Panko-Bröseln, Kräutern und Butter im Ofen überbacken. Perfekt dazu: der knackig-aromatische Gemüsemix aus Kohlrabi, Karotte, Lauch und Stangensellerie, der sich ebenfalls schmecken und sehen lassen kann. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Kohlrabi
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1 Stangensellerie ⁹
- 10g Rosmarin & Thymian
- 25g Panko-Paniermehl ¹
- 1 Packung Schweinefilet

Was du zu Hause benötigst

- 2½TL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße, ofenfeste Pfanne
- Sparschäler
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 497kcal, Fett 19.4g, Kohlenhydrate 41.8g, Eiweiß 36.2g



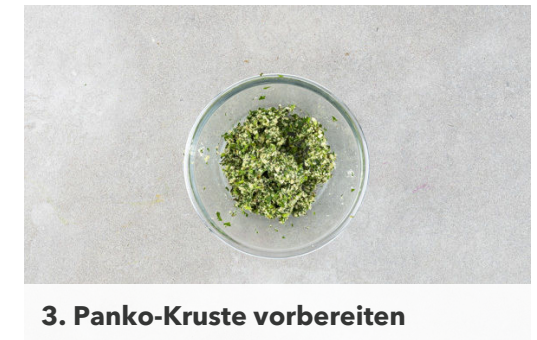
1. Gemüse schneiden

Den Backofen mit Grillfunktion auf 180°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für das **Gemüse** zum Kochen bringen. Den **Kohlrabi** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Karotte** schälen, längs halbieren und schräg in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden. Den **Lauch** und den **Stangensellerie** ebenfalls schräg in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden.



2. Gemüse garen

Den **Kohlrabi**, die **Karotten** und den **Sellerie** im kochenden Wasser in 6–8Min. bissfest garen. Den **Lauch** in der letzten Minute dazugeben und mitkochen. Das **Gemüse** in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und wieder zurück in den Topf geben. Beiseitestellen.



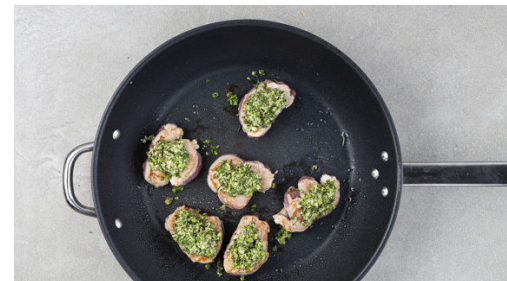
3. Panko-Kruste vorbereiten

Inzwischen die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen, die **Thymianblätter** abstreifen und beides fein hacken. Die **Kräuter** mit 1½TL Butter und dem **Panko-Paniermehl** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen, ggf. von Sehnen befreien und in **6-8 Medaillons** schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten.



5. Medaillons grillen

Die **Medaillons** mit der **Panko-Kräuter-Mischung** bestreichen, dabei die **Panko-Kruste** etwas andrücken. Im Ofen 6–8Min. knusprig übergrillen. **Tipp:** Wer keine ofenfeste Pfanne hat, kann die **Medaillons** auch in eine Auflaufform geben.



6. Gemüse abschmecken

Das **Gemüse** mit 1TL Butter vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Schweinemedallions** mit dem **Gemüse** anrichten und servieren.