

Schweinefilets aus dem Ofen mit Kartoffeltalern

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 2 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Lockere
- 1 Pkg tiefgekühlte gemischte Kräuter
- 1 Ei
- 1 EL Feine Speisestärke
- 3 EL Pflanzenöl
- 6 Scheiben Gouda
- 150 g Zucchini
- 3 kleine Tomaten
- 12 Schweinemedaillons
- etwas Jodsalz
- etwas Pfeffer
- 250 ml Gemüsebouillon (z.B. Knorr)
- 3 Zweige Thymian
- 100 g Schmand
- 2 EL MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von dunklen Saucen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2777 kJ
Energie (Kilokalorien):	664 kcal
Fett:	35 g
davon gesättigte Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	35 g
davon Zucker:	5,7 g
Ballaststoffe:	4,8 g
Eiweiß:	49 g
Salz:	1,9 g

Zubereitung

1. Pfanni Kartoffel Püree nach Packungsanweisung mit 500 ml Wasser zubereiten und abkühlen lassen. ½ Paket Kräuter und 1 Ei einrühren. Speisestärke zugeben. Teig zu einer Rolle (ca. 8 cm Durchmesser) formen und in 12 Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Kartoffelplätzchen bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten von jeder Seite braten. Aus der Pfanne nehmen und

warm stellen.

2. Käsescheiben entrinden und halbieren. Zucchini in 18 dünne Scheiben schneiden und Tomaten in 12 Scheiben schneiden. Fleisch pfeffern und salzen. Restliches Öl erhitzen und Fleischstücke von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Auf ein gefettetes tiefes Backblech oder in eine große feuerfeste Form legen. Mit Zucchini- und Tomatenscheiben belegen, Käse daraufgeben, Bouillon zugießen und Thymian zugeben.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 8 Minuten backen. Fleisch aus der Form nehmen. Für die Sauce Schmand und Mondamin Saucenbinder „dunkel" in den Bratensud einrühren, kurz aufkochen. Fleisch auf die Kartoffelplätzchen setzen und mit Sauce servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen