

Kräuter-Medaillons bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Schweinefilet, 2 mittelgroße Zwiebeln, 200 gr Schmelzkäse, 2 Dosen Champignons, 2 Becher Crème fraiche, 2 Becher Sahne, 2 Päckchen Iglo-8 Kräuter.

Die Vorbereitungen:

Die Filets enthäuten und in ca. 2 cm. dicke Scheiben schneiden. Etwas würzen und in der heißen Pfanne scharf anbraten. (Nicht durchgaren)

Im Bratfett die gewürfelte Zwiebeln andünsten und den Schmelzkäse zerlassen. Die abgetropften Champignons, den Crème fraiche, die Sahne und die Iglo-8-Kräutermischung hinzufügen und kurz aufkochen.

Die Zubereitung:

Die gebratenen Filetstücke fächerförmig in eine Auflaufform legen.

Die Kräuter-Sahne-Soße drüberggeben und ca. eine halbe Stunde im Backofen bei 200° erhitzen.

Man kann aber auch die gebratenen Filetstücke in die fertige, noch kochende Soße legen und kurz mit durchziehen lassen. Ca. 3 Minuten.