Überbackene Jägermedaillons bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

6 Schweinemedaillons, 200 ml Sahne, 1 Packung Maggi Delikatess Jägersoße, 2 Esslöffel Preiselbeeren.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200 C vorheizen.
Die Sahne, Jägersoße und Preiselbeeren verrühren.

Die Zubereitung:

Schweinemedaillons waschen, trockentupfen und in eine Auflaufform legen, die Soße über die Medaillons gießen und im Backofen ca. 25 Minuten backen.

Dazu passen Spätzle!