



SCHWEINEMEDAILLONS MIT OBAZDA

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 60 Min.

- Für die Champignons:** Lauchzwiebeln und Champignons putzen und in Stücke schneiden. Dann die Lauchzwiebeln mit 20 g Butter anschwitzen. Nach 2 Minuten die Champignons dazugeben. Abschmecken mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Muskat.
- Für das Kartoffelpüree:** Kartoffeln säubern, schälen, waschen und vierteln. In kochendem Salzwasser garen. Milch erhitzen. Zu den abgossenen Kartoffeln heiße Milch und 30 g Butter zufügen. Das Ganze zu Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Für die Schweinemedallions:** Die Schweinemedallions waschen, trocknen und der Länge nach Taschen in die Medallions schneiden.
- Die Taschen mit Alpenhain Original Obazda füllen und mit Holzspießen feststecken.
- Medallions mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Rapsöl braten.

Fertige Medallions 10 Minuten ruhen lassen und dann mit Püree und Pilzgemüse anrichten.

ZUTATEN

4

Für die Champignons:

5	Lauchzwiebeln
10	Champignons
20 g	Butter
10 g	Kräuter
	Salz, schwarzer Pfeffer, Muskat

Für das Kartoffelpüree:

800 g	mehligkochende Kartoffeln
400 ml	Milch
30 g	Butter

Für die Schweinemedallions:

8 Stück (à 120 g)	Schweinemedallions
250 g	Alpenhain Original Obazda
60 ml	Rapsöl