



## SCHWEINEMEDALLIONS MIT CHAMPIGNONS AUS DER RECHTECKIGEN OFENHEXE

○ Nach einem Rezept von Susanne Altschuh.

### ZUTATEN

- 400 g Champignons
- 4 oder mehr Scheiben Schweinemedallions
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Röstzwiebeln
- 1 EL TK Petersilie
- 30 g Tomatenmark
- 20 g Senf
- 300 g Wasser lauwarm
- 250 g Kochsahne
- Pfeffer, Salz, Paprikapulver
- 1 TL Gemüsebrühe
- Gerieben Käse nach Wahl

### ZUBEREITUNG

- Für die Soße Knoblauch und Röstzwiebeln in den Mixtopf geben und 6 Sekunden/Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Restliche Zutaten (bis auf Champignons und Fleisch) zugeben und 5 Minuten/90°/Stufe 2 aufkochen. Danach alles nochmals abschmecken.
- Das gewürzte Fleisch in die Große Ofenhexe legen.
- Die Champions vierteln und zum Fleisch dazugeben. Anschließend alles mit der Soße übergießen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 30 Minuten garen.
- Mit Nudeln und einem grünen Salat servieren.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: [wenner.shop-pamperedchef.de](https://wenner.shop-pamperedchef.de)

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: [selfmademan84.de](https://selfmademan84.de)