

Schweinsmedaillons im Strudelteig

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Ergibt 4 Stück

2 EL Olivenöl

4 Schweinsmedaillons
(je ca. 100 g)

1 TL Salz

wenig Pfeffer

150 g Brät

½ EL Zitronensaft

2 EL ungesalzene
geschälte Pistazien,
fein gehackt

3 EL glattblättrige Peter-
silie, fein geschnitten

1 Päckli Strudelteig (ca. 120 g)

3 EL Olivenöl

8 Tranchen Bratspeck

1 — Öl in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons beidseitig je ca. 1½ Min. anbraten, herausnehmen, würzen.

2 — Brät und alle Zutaten bis und mit Petersilie mischen.

3 — Teigblätter sorgfältig auseinanderfalten, jedes Teigblatt mit wenig Öl bestreichen, alle Blätter aufeinanderlegen, vierteln. 2 Specktranchen übers Kreuz in die Teigmitten legen, je ein Medaillon darauflegen und die Brätmasse darauf verteilen, Speck darüberlegen. Teigecken darüberlegen, sodass ein Päckli entsteht, mit wenig Öl bestreichen.

4 — Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. stehen lassen, mit dem restlichen Öl bestreichen.

Tipp: Kürbis-Spinat-Gemüse (siehe «Tommies im Strudelteig») dazu servieren.

Lässt sich vorbereiten: Medaillons im Strudelteig ca. ½ Tag im Voraus vorbereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion: 608 kcal, F 45 g, Kh 19 g, E 35 g

