
Schweinemedallions Parma



Zutaten

für 4 Personen

2 kleine

6 Scheibe/n

1 EL

1 TL

2 dl

1 EL

[Schweinefilet\(s\)](#)

[Parmaschinken, dünn geschnitten](#)

Paprikapulver, edelsüß

[Salz](#)

Sahne

Butter, für die Form

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 10 Minuten Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Filets trocken tupfen und in ca. 3 cm dicke Medallions schneiden. Die Schinkenscheiben längs halbieren und seitlich um die Medallions legen, mit Zahnstochern befestigen. Paprika und Salz in einem Schälchen mischen und die Medallions auf beiden Fleischseiten damit würzen.

Ofenform mit Butter ausstreichen, die Medallions nebeneinander hineinlegen und im heißen Ofen ca. 20 Min. braten.

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen.

Die Form aus dem Ofen nehmen, die Sahne über die Medallions verteilen, mit frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Paprika bestreuen und in der Form servieren.

Dazu passen Nudeln oder Risotto Milano.

