



Überbackene Schweinemedallions mit Rosenkohl und Pecanbröseln

— Medallions —

Pilze säubern, in Scheiben schneiden, **Lauchzwiebeln** in Ringe schneiden.

Speck fein Würfeln und bei kleiner Hitze auslassen, Pilze und Lauchzwiebeln ca. 4 Minuten mitdünsten, abkühlen lassen.

Käse reiben, **Petersilie** grob hacken und mit **Crème fraîche** unter die Pilze rühren.

Schweinemedallions anbraten, in eingefettete Form geben. Pilzmischung darüber verteilen und bei 200 Grad 20–30 Minuten überbacken.

— Rosenkohl —

Geputzten **Rosenkohl** durch den Strunk vierteln. **Öl**, **Senf**, **Worcestershiresauce**, **Salz** und **Pfeffer** verrühren und mit Rosenkohl vermengen, 25 Minuten auf Backblech in den Ofen geben.

— Brösel —

Toastbrösel und **Butter** in warmer Pfanne vermengen, gehackte **Nüsse** hinzugeben und goldbraun rösten, salzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

— 4 Portionen —

- 8 Schweinemedallions
- 150g Speck
- 300g Champignons
- 4 Lauchzwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 150g Käse (Gouda)
- Crème fraîche
- 2EL Öl
- Salz
- Pfeffer
-
- 500g Rosenkohl
- 2EL Olivenöl
- 1EL Dijonsenf
- ½TL Worcestershiresauce
- Salz
- Pfeffer
-
- 1EL Butter
- 25g Toastbrotbrösel
- 25g Pecannüsse
- Salz